3/07 € 1,50

Grill Zeit

DAS MAGAZIN FÜR GRILLAMATEURE



Panettone

Weihnachten auf Italienisch

Grillgeflügel am Festtagstisch

Das Filet Defilé • Wild gegrillt • Trainingscamp für Fleischkenner • China am Spieß • BBQ im Smoker • Stubengriller • Mustard Musts • Trends von der Spoga



BLITZGNEISSER
Fleisch bringt's
www.ama.at
Hochwertiges Eiweiß, viele Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente tragen maßgeblich zur geistigen und körperlichen Leistungsfähigkeit bei.
AGRARMARKT AUSTRIA
scharf_net



Inhalt



Ohne Hülle mit Fülle



Cooking & Cocooning
Stubengriller



BBQ im Smoker
Very slow Food



Nie ohne Panettone
Weihnachten auf Italienisch





Liebe Leserinnen und Leser,

Winterzeit ist GrillZeit. Diese tiefe Überzeugung teilen wir mit Skandinaviern, Nordamerikanern, Neuseeländern und allen anderen Ganzjahres-Grillern dieser Welt – sowie hoffentlich auch mit Ihnen. Wobei wir die Sache ja nicht so eng sehen, wie Sie beim Schmökern in dieser Ausgabe bald merken werden. Denn jene Dinge, die das Grillen ausmachen, lassen sich oft auch „Indoor“ realisieren. Nämlich die bestmögliche Röstung bestmöglicher Lebensmittel in bestmöglicher Gesellschaft.
Wobei nicht einzusehen ist, dass wir uns nur am Punsch-Stand stundenlang die Winterabende um die Ohren schlagen. Das geht ganz wunderbar auch am wärmenden Feuer unseres Grillers. Den Punsch brauchen wir ja deswegen nicht gleich wegzulassen. Und so müssen wir schließlich auch nicht unbedingt gleich nach Sankt Moritz fahren, um Weihnachten, Silvester oder Fionas Geburtstag mit einem Schnee-BBQ zu begehen.

Mit dieser Ausgabe wollen wir Ihnen jedenfalls für die kommenden Wochen und Monate wieder viele Tipps und Anregungen geben, um den Winter ebenfalls als Grillsaison zu sehen.
So haben wir beispielsweise dem Festtagsgeflügel breiten Raum gewidmet, aber auch Filets, Fische und Wild am Grill sind spannende Themen. Sogar einen „Panettone“ haben wir für Sie gebacken.
Wer von Ihnen eine Urlaubswoche am Bauernhof für eine ganze Familie gewonnen hat, die unter den Einsendern des Fotowettbewerbs ÖSDSG (Österreich sucht den schönsten Grillplatz) verlost wurde, sehen Sie auf Seite 23 – und die besten Fotos dazu natürlich auch.

Neue Rezepte, Anregungen und Informationen finden Sie übrigens nicht nur in diesem Heft, sondern auch auf der Website des AMA GrillClubs im Internet unter www.ama-grillclub.at, wo Sie jetzt sämtliche Ausgaben der GrillZeit per Stichwortsuche nach Informationen durchforsten können.

Die nächste GrillZeit kommt übrigens Ende April. Als Mitglied des AMA GrillClubs erhalten Sie dieses Heft natürlich wieder franko und frei Haus, ansonsten an Ihrem Kiosk.

Eine schöne Zeit beim Grillen wünschen Ihnen jedenfalls wieder

Ihr Redaktions Team & Ihr AMA GrillClub

Impressum • Herausgeber: produktiv KEG • Redaktion: Nicole Hoffmann, Brigitte Rechberger, Kiki Sabitzer, Claudia Schrutek, Michael Schubert • Produktion: produktiv KEG • Alle: A-2102 Bisamberg, Hagenbrunner Straße 16 • Tel.: 0043/2262/71746-0, email: redaktion@produkt.at, Fax: DW 30, FTP: ftp.produkt.at. • Druck: Goldmann-Druck AG • Grafik: Katharina Biber, Christa Binder • Bildbearbeitung: Rudolf Koch
Redaktionelle Fotos: AMA-Marketing, Weber-Stephen, Outdoorchef, Michael Schubert, Rudolf Stückler, fotolia.com



Direkt vom Bauern - oder besser Wech

Hermine
WECH
Geflügel vom Bauernhof

Geflügel direkt vom Bauernhof schmeckt am Besten, das sagt einem schon der Hausverstand. Jetzt muss man nur noch wissen, dass es zartes Hendl und allerfeinsten Truthahn vom WECH-BAUERN täglich frisch bei Billa, Penny, Merkur und Sutterlüty gibt. Wo WECH draufsteht ist mit Sicherheit nur geprüfte Qualität vom Bauernhof drin!



www.wech.at



Im Winterhalbjahr haben wir gerne einen besonders großen Vogel. Nämlich als Braten. Und während wir noch der letzten Martinigans nachtrauern, freuen wir uns bereits auf gefüllte Poularden und den Truthahn auf der Weihnachtstafel. Dass es keinen besseren Platz als den Grill gibt, um Geflügel zuzubereiten, wissen Kenner der Materie.

Text: Michael Schubert

Ohne Hülle mit Fülle

Geflügel steht aus gutem Grund gerne und oft im Mittelpunkt von Familienfeiern. Denn es ist ausgesprochen mehrheitsfähig – Kinder lieben es genauso wie Gelegenheitsvegetarier. Das gilt besonders für Huhn und Truthahn, die in so gut wie jedes Beuteschema passen. Wir beschäftigen uns diesmal mit den gefüllten Varianten dieser Spezies, die besonders gut in die kommenden Wochen passen.

Außendienst. Dagegen, den Festtagsbraten außer Haus zuzubereiten, spricht höchstens das Wetter. Dafür jedoch viel mehr. So sind ein langsam und indirekt gegrillter Truthahn oder eine solcherart zubereitete Poularde unvergleichlich saftiger und aromatischer, als dies im besten Backrohr gelingt. Und wenn Sie das leichte Raucharoma (das sich übrigens auch auf einem guten Gasgrill einstellt) verstärken wollen, spendieren Sie Ihrem Vogel auch noch eine Handvoll Räucherspäne in einem offenen Beutel, den Sie aus Alufolie formen und auf die Kohle stellen. Das steht ihm wirklich gut.

Für welches Geflügel Sie sich entscheiden, hängt nicht zuletzt auch von der Größe der Runde ab, die Sie zu bewirten gedenken. Während ein Stubenküken gerade einmal für Singles reicht, kann eine Poularde oder gar ein Kapaun (quasi der Hühner-Ochse) eine recht stattliche Größe von 2,5 kg und

HEILIGER VOGEL

Truthahn, bzw- Truthenne, Pute, Indian, Turkey. Dies alles sind Bezeichnungen für ein und das selbe Federvieh, das uns die Neugier von Christoph Columbus bescherte. Denn der Truthahn ist amerikanischer Ureinwohner und galt den Azteken sogar als heilig. Aus Amerika erreichte uns denn auch im vergangenen Jahrhundert die Tradition, den schmackhaften Vogel an hohen Festtagen auf den Tisch zu bringen. Der Truthahn ist übrigens auch das einzige Geflügel, das sowohl weißes als auch rotes Fleisch bietet. Das Brustfleisch ist hell und zart, während das Schenkelfleisch dünkler ist und ein kräftigeres Aroma besitzt.

Die Symbiose von Braten und Fülle ist beim Geflügel legendär: Der Braten profitiert von der Würze der Fülle, diese wiederum vom Saft des Bratens. Mit geringem Aufwand lässt sich solcherart größte Wirkung erzielen, die allmählich den gebackenen Weihnachtskarpfen von der Spitze der kulinarischen Christmas-Charts verdrängt.

Wir haben Ihnen aus der Fülle der Füllen auch heuer wieder – quasi in Fortsetzung jener Rezepte vom letzten Jahr, die Sie übrigens unter www.ama-grillclub.at nachlesen können, drei Varianten herausgesucht, die besonders gut zu gegrilltem Geflügel passen.

Klassische Semmelfülle

Zutaten: 4 Semmeln, 60g Butter, 2 Eier, 250ml Milch, 250g kleingeschnittene, in Butter gebratene Champignons, evtl. 200g kleingeschnittene Hühnerleber in Butter sautiert, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 EL gehackte Petersilie, 1 gehackte Knoblauchzehe.

Zubereitung: Die Semmeln entrinden, in Milch einweichen, gut ausdrücken und klein hacken. Die Butter zerlassen, Knoblauch und Petersilie dazugeben und mit den Semmeln vermengen. Alle restlichen Zutaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss nachwürzen.

Mandelfülle

3 Semmeln, 50g zerlassene Butter, 200ml Milch, 2 Eier, 80g abgezogene, fein gehackte Mandeln, 40g kleingeschnittenes Zitronat, 40g Rosinen, gehackte Petersilie, Salz, weißer Pfeffer und geriebene Muskatnuss

Die Semmeln in Milch einweichen, gut ausdrücken und passieren. Eier mit der Butter gut verrühren zu den Semmeln geben, dann alle anderen Zutaten beigeben und würzen.

Maronifülle

5 gewürfelte Semmeln, 400g Maroni, 200ml Milch, 4 Eier, 100g kleingeschnittene Zwiebeln, 50g Butter, 100g geschälte Stangensellerie, 2 EL gehackte Petersilie, Knoblauchsalz, Salz und Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Maroni an der bauchigen Seite einschneiden, auf ein Backblech legen und ca. 15-20 Minuten backen, danach schälen. Die kleingeschnittenen Zwiebeln in Butter anschwitzen und über die Semmeln gießen. Milch mit Eiern verrühren und ebenfalls über die Semmeln gießen, gut vermischen. Sellerie in feine Scheiben schneiden und salzen. Maroni klein schneiden und mit Stangensellerie, Petersilie und Gewürzen unter die Semmelmasse mengen.

So wird's gemacht

Bevor Sie füllen, sollten Sie den Bauchraum aber gründlich waschen, trockentupfen und würzen. Gehen Sie beim Abtrocknen gründlich vor, denn dann bindet die Fülle deutlich besser. Diese sollte ohne Hohlräume, aber dennoch locker eingeschoben werden. Danach wird die Öffnung mit Küchengarn oder ein paar Holzspießchen verschlossen.

Füllen können Sie jedoch nicht nur den Bauchraum Ihres Geflügels, sondern auch dessen Brust, von der sich die Haut bei entsprechender Vorsicht sehr einfach lösen lässt. Spezialisten auf diesem Sektor drücken so die Fülle sachte zwischen Haut und Fleisch bis in die Schenkel und Flügel.







mehr erreichen. Der Mini-Truthahn wiederum ist der optimale Festtagsbraten für Familien von etwa 4 bis 6 Personen. Darüber hinaus gibt es gerade beim Truthahn – also dem männlichen Tier – kapitale Exemplare bis zu 10kg und mehr. Allerdings meist nur auf Bestellung, und auch das sollten Sie sich gut überlegen. Denn zwischen dem Deckel Ihres Grillers (und diesen brauchen Sie unbedingt!) und der Haut des Bratens sollten noch mindestens 5 cm Platz bleiben, damit der Braten nicht ungleichmäßig bräunt.

Spezielle Tricks. Eine sehr lohnende Mühe ist das Injizieren einer Marinade aus Hühnersuppe, einer Gewürzmischung nach Wahl, etwas Zitronensaft, Öl und Salz. Diese Flüssigkeit wird ein paar Stunden vor dem Grillen mit einer Spritze an mehreren Stellen in die Oberschenkel und die Brust gespritzt. Und außen wird der Braten ebenfalls mit Fett eingestrichen, danach gewürzt.
Gegrillt wird bei schwacher bis mittlerer Temperatur, wobei das Geflügel in der Mitte des Grills platziert wird, also nicht direkt über der Hitzequelle – egal ob Kohle oder Gas. Unter den Rost des Kohlegrills wird eine Aluschale gestellt, die das abtropfende Fett auffängt. Bei Gasgrillern ist das weder notwendig noch opportun.
Für die Zubereitung einer Poularde müssen Sie mit 1,5 Stunden Garzeit rechnen, bei einem Mini-Truthahn mit etwa 2 Stunden. Ein großer kann auch vier Stunden und mehr brauchen, um die ideale Kerntemperatur von 80°C zu erreichen. Messen Sie diese mit einem Stichthermometer an der dicksten Stelle der Keule, ohne dabei einen Knochen zu berühren.
Grillen Sie mit Kohle, sollten Sie diese Garzeiten berücksichtigen und rechtzeitig außerhalb des Grillers – beispielsweise in einem Anzündkamin – Kohle oder Briketts zum Nachlegen vorglühen. Legen Sie nämlich frische Kohle auf die bestehende Glut, entstehen unangenehme Geschmacksnoten im Garraum.
Wird die Haut an manchen Stellen zu schnell dunkel, decken Sie diese am besten mit einem Stück Alufolie ab – die glänzende Seite nach außen.

Eine gar nicht so kleine, aber in jedem Fall feine und zudem recht fettarme Alternative zur Weihnachtsgans ist die Entenbrust.



Ente gut – alles gut

Mehr noch als bei jedem anderen Geflügel ist bei der Ente die Brust das gefragteste Teil, das gerne als Solist verarbeitet wird. Die besten und schwersten Brüste entwickeln die sogenannten „Flugenten". Diese können bei Erpeln bis 400 Gramm schwer werden, die Brüste weiblicher Tiere erreichen maximal etwa 300 Gramm. Sie sollten etwa zwei Entenbrüste für drei Personen einkalkulieren.

Wie auch die Gans zählt die Ente zum sogenannten „Fettgeflügel", d.h. zum Schutz gegen das kalte Wasser hat dieses Federvieh eine dicke Fettschicht unter der Haut. Diese hält bei richtiger Zubereitung das ansonsten sehr magere Fleisch saftig und macht die Haut knusprig – verschwindet aber selbst im Idealfall nahezu gänzlich.

Am Grill will die Entenbrust einen Deckel. Denn den Großteil ihrer eher kurzen Garzeit verbringt sie bei relativ niedriger Temperatur (ca. 120 Grad) und in der Aluschale nur indirekt über dem Feuer. Die diesbezüglichen Angaben in unserem Rezept können Sie getrost auch auf alle anderen Rezept-Varianten anwenden.

Würze ohne Kürze. Zwar gibt es bereits fertig marinierte Produkte im Handel, jedoch will der wahre Entenhausener hier meist selbstbestimmt würzen. Denn der delikate Geschmack der Ente wird durch bestimmte Gewürze und Zutaten kongenial betont. Die Orange ist so ein klassischer Partner für Entenfleisch. Sehr gut mit Entenbrust harmonieren aber auch Honig und Thymian (speziell in dieser Kombination), sowie Rosmarin, Lorbeer, Rotwein, Dörrzwetschken, Balsamico-Essig (Tradizionale) etc. Aber auch vor ein wenig Knoblauch sollte man sich hier entgegen manchmal anderslautenden Ezzes nicht fürchten.


ja! Natürlich.
Stimmt's Bauer, je mehr Bewegung desto besser für das Rind?





Wenn vom „Filet“ die Rede ist, steht das in der Regel für den besten Teil einer Fleischsorte. Doch welcher dies nun wirklich ist, bleibt letztlich Ansichtssache.

Text: Brigitte Rechberger

Filet Défilé



Natürlich ist der Lungenbraten sowohl bei Rind, wie auch bei Kalb und Schwein jener Teil, dessen Zartheit ihn von allen anderen Kurzbratstücken unterscheidet. Proportional zum Preis, der diesen oft kleinen Unterschied zu einem recht großen macht. Doch ist dieses mürbe Filet am Grillrost auch ein Sensibelchen, das vor der Zubereitung einige Zeit in Öl mariniert oder mit Speck umwickelt sein will, um nicht trocken zu geraten. Und auch geschmacklich gibt es genügend Experten, die auf ihrer persönlichen Hitliste eine andere Nummer 1 stehen haben.

Rindfleisch. Beim Rind ist das natürlich oft die Beiried, bzw. das Entrecote, das wie der Lungenbraten ebenfalls aus dem „Englischen“ geschnitten wird. Richtig gereift ist dieses Steak auch sehr mürbe, jedoch kräftiger im Geschmack. Dafür sorgt unter anderem die feine Marmorierung guter Qualitäten, die sich zwar ausbrät,



jedoch dabei Saft und Geschmack im Fleisch hinterlässt.
Eine gute Filet-Alternative ist auch das sogenannte „Hüferlsteak“, das dem Lungenbraten optisch ähnelt, etwas robuster und fester in der Faser, aber ebenfalls geschmacksintensiver ist. Hier spielt allerdings die richtige Reifung eine noch größere Rolle als beim „Englischen“. Und auch Alter wie Geschlecht des Rindes, denn das Fleisch von „Kalbinnen“ etwa, also jungen Kühen, ist prinzipiell noch feinfasriger als das junger Stiere. Wichtig ist das auch bei der „Nuss“, die in diesem Fall magere, zarte Steaks ergeben kann.
Ein wirklich sehr empfehlenswerter Geheimtipp sind die „Rib Eye Steaks“, die aus dem „Hinteren Ausgelösten“ (das wir auch in der aktuellen Folge unseres „Trainingscamps für Fleischkenner“ beschreiben) geschnitten werden können. Allerdings werden Sie diese meist nur auf Bestellung bekommen.

Kalbfleisch. Neben dem Rückenfilet ist beim Kalb auch die Karreerose ein Erfolgsgarant für feine Steaks. Und natürlich ist auch hier das „Hüferl“ (alias „Schlussbraten“) hervorragend




Qualität · Herkunft · Kontrolle
Dreifach Kontrolliert.
Damit's einfach schmeckt.
Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA
Vertrauen ist gut. Doch dreifache Kontrolle ist besser. Deshalb setzen wir ein Zeichen für beste Qualität, geprüfte Herkunft und unabhängige Kontrollen von Rindfleisch. Damit's einfach zart und saftig schmeckt. Ein Zeichen, auf das dreifach Verlass ist:
Das AMA-Gütesiegel.
FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT UND MITTELN DER AGRARMARKT AUSTRIA MARKETING GESMBH
www.ama.at



für Steaks eignet. Mit einer gewissen Einschränkung gilt das auch für das Fricandeau, die sogenannte Unterschale. Diese besteht aus zwei Teilen, wobei die sehr feine „Fricandeaurolle" wunderbar für Steaks geeignet ist, das gewöhnliche Fricandeau jedoch eher zum Dünsten. Und schließlich wird aus dem Schlögel auch noch der magere „Kaiserteil" geschnitten, der nicht nur ideale Schnitzel, sondern auch gute Steaks ergibt.

Schwein. Der Schweinslungenbraten bleibt aufgrund seines Kalibers am Grill besser ganz. Als Steaks eignen sich da ohnehin besser Karrerose und Weißes Scherzel. Aber bei magerem Schweinefleisch am Grill ist es besonders wichtig, beim Kurzbraten wirklich kurz zu braten. Weich und saftig wird es nämlich nur dann, wenn es innen noch rosa bleibt – wovor man sich heutzutage auch nicht mehr fürchten soll.

Geflügel. Am Huhn ist das Filet natürlich die Brust, die auch bei Gans und Ente der weitaus edelste Teil ist. Während die beiden Letztgenannten ausreichend Fett an Bord haben, um am Grill saftig zu bleiben, empfiehlt sich bei der Hühnerbrust neben einer möglichst kurzen Garzeit und milden Temperaturen auch das großzügige Bepinseln mit Fett. Und/oder die Befüllung mit einem kleinen Stück Butter in eine Tasche, die man mit einem spitzen Messer etwa in die Mitte des Filets schneidet.
Beim Truthahn kann eigentlich ebenfalls die ganze Brust als Filet bezeichnet werden, jedoch gibt es innenliegend einen Teil davon, der ganz besonders zart ist. Das sogenannte „Prinzessfilet" eignet sich aufgrund seiner kleinen Größe auch am besten zum Grillen im Ganzen, um erst vor dem Servieren in schräge Tranchen geschnitten zu werden. Dieses Filet sollte nur bei mittlerer und eher fallender Hitze gegrillt werden, damit das Innere schön saftig bleibt, aber dennoch durch ist. Denn „rare" sollte man kein Geflügelfleisch essen.



AFRO-ÖSTERREICHER

Ein ganz eigenes Kapitel ist das Fleisch vom Strauß, das geschmacklich eine delikate Mitte irgendwo zwischen Geflügel und Rindfleisch findet - eher allerdings bei Zweiterem. Wobei diese Vereinfachung diesem hierzulande noch eher exklusiven Essvergnügen nicht wirklich gerecht wird, denn Strauß schmeckt wie Strauß. Und wirklich gut.
Wie Rindfleisch muss auch das vom Strauß reifen - gute 14 Tage, das Haltbarkeitsdatum auf der Packung nennt Ihnen daher also nicht den letzt- sondern eher den bestmöglichen Termin für die Zubereitung. Und ganz anders als beim sonstigen Federvieh, ist das Beste am Strauß auch nicht seine kaum vorhandene Brust, sondern die kräftige Oberkeule, aus der die Steaks geschnitten werden.





Die frischen Straußenfilets im Lebensmittelhandel stammen in der Regel übrigens nicht etwa aus Übersee, sondern meist von österreichischen Bauern. So wie die Produkte der steirischen Marke „Edelstrauß", die in 108 Merkur-Filialen zu finden sind. Dessen Lieferanten ziehen diesen erstaunlich wetterfesten Großvogel (der bis ins 20. Jahrhundert sogar noch am östlichen Mittelmeer lebte!) in ganzjähriger Freilandhaltung und mit medikamentenfreier Naturfütterung auf. Das extrem fettarme und proteinreiche Fleisch wird dann bei „Edelstrauß" penibel entfliest, entflachst und vakuum-verpackt

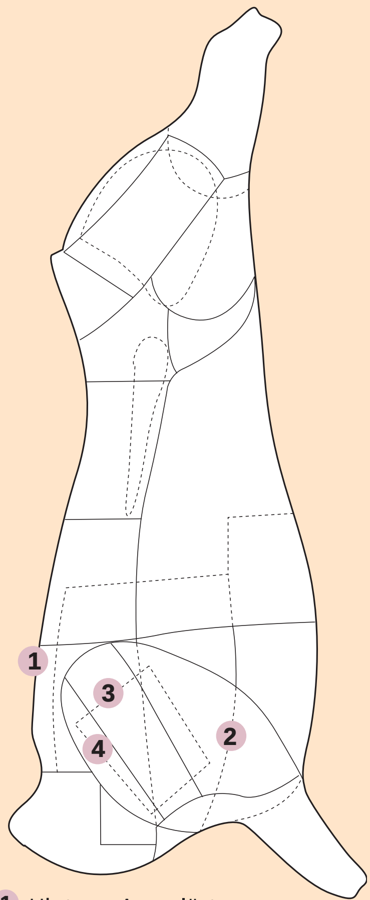
Vom Mageren Meisl zur Hohen Rippe

Es muss nicht immer Kaviar sein. Denn das wird auf Dauer nicht nur teuer, sondern auch langweilig. Ähnlich unklug wäre es auch, beim Grillen immer nur Lungenbraten auf den Rost zu legen.

Neben den klassischen Edelteilen kennen Eingeweihte einige Fleischsorten, die deutlich günstiger zu haben und zugleich für kulinarische Aha-Effekte gut sind. Voraussetzung dafür ist natürlich immer eine erstklassige Fleischqualität. Und eine Bezugsquelle, die diese bietet. Kompetenz, die Sie bei einem guten Fleischer, aber durchaus auch im Supermarkt finden können. Zögern Sie nicht, nötigenfalls den Kontakt zum Abteilungschef zu suchen, der in der Regel ein Fachmann ist und oft sogar selbst vor Ort die Teilstücke zuschneidet. Fordern Sie ihn – er wird es schätzen.

Zeigen Sie die heiße Schulter.

Die Teilstücke, die wir Ihnen in dieser Ausgabe vorstellen, stammen vom sogenannten „Vorderviertel", aus dem irritierenderweise ja auch das „Hintere Ausgelöste" geschnitten wird. Während prominente Teile der Schulter, wie „Schulterscherzel", „Kavalierspitz" und „Wadschinken" tatsächlich besser im Suppen- oder Schmortopf landen, machen andere wiederum auch am Grill eine sehr gute Figur. Das „Magere Meisl" beispielsweise, in Deutschland bezeichnenderweise „Falsches Filet", in den USA „Shoulder Steak" und großbritisch „Chuck tenderloin" genannt. Dieses Teilstück eignet sich hervorragend als ganzer Braten, ist jedoch sehr mager, wie der Name schon sagt. Während man das „Magere Meisl" daher fürs Braten in einem herkömmlichen Herd oder auch fürs indirekte Grillen ganz gerne mit grünem Speck spickt, damit es nicht austrocknet, erübrigt sich dies beim echten Barbecue. Diese langsame Garmethode, die wir Ihnen auf den Seiten 18 bis 20 präsentieren, macht auch dieses magere Fleisch saftig und mürbe. Was sicher auch beim Schulterscherzel einen Versuch wert ist.
Mit dem „Mageren Meisl" in einen Topf bzw. auf einen Grill werfen US-Griller als „Shoulder Steak" auch die sogenannte „Dicke Schulter", die in deutschen Landen gerne als „Dickes Bugstück" bezeichnet wird. Dieses Teilstück ist als Braten zwar ebenfalls ein ausgezeichneter Kandidat für den Grill, jedoch fester im Fleisch und gut mit Fett durchzogen.



1 Hinteres Ausgelöstes
2 dicke Schulter
3 Schulterscherzel
4 mageres Meisel


1


2


3


4

Hinteres von Vorne. Ein ganz besonders beliebtes Fleisch zum Grillen ist das „Hintere Ausgelöste" vom Rind. Ist es gut abgelegen und stammt es dazu noch von einem jungen Tier, ergibt der Kern dieses Teilstücks sogar ganz ausgezeichnete, besonders saftige und aromatische Steaks zum Grillen, die in den USA als „Rib-Eye-Steaks" bezeichnet werden. Kenner lassen für dieses Fleisch jedes andere stehen.
Im Ganzen gegrillt, ist das „Hintere Ausgelöste" ein sensationeller Braten, und mit Knochen als „Hochrippe" sogar noch besser. Diese Version ist zwar meist nur auf Bestellung zu haben, aber nicht nur kulinarisch, sondern auch optisch sehr beeindruckend.



Cooking & Cocooning

Wenn’s draußen zum Grillen zu schmuddelig ist, oder andere triftige Gründe für den Verbleib in den eigenen vier Wänden sprechen, sind für uns Freunde des heißen Rostes Indoor-Lösungen gefragt.

Text: Kiki Sabitzer



Stubengriller

Kann dem Grillfan beim stundenlangen BBQ und indirekten Grillen großer Fleischstücke das Klima eigentlich noch weitgehend egal sein – immerhin besteht ja keinerlei Anwesenheitspflicht am Gerät – scheut der Mitteleuropäer beim betreuungsintensiven direkten Grillen meist Wind und Wetter.

Aber selbst beim ersatzweisen Garen in geschlossenen Räumen muss unsereiner nicht auf Grillaromen verzichten, auch wenn man sich die Holzkohle hier tunlichst verkneifen sollte. Neben teuren, für Innenräume zugelassenen Elektro- oder Gasgrillern, wie sie auch gerne zum „Front End Cooking“ in der Gastronomie eingesetzt werden, bieten sich dem Normalverbraucher zwei sinnvolle Alternativen an: Plattengriller und Grillpfannen. Bei beiden ist jedoch recht viel Schrott am Markt, so dass es sich lohnt, etwas Bescheid zu wissen.

Elektrische Plattengriller. Wenn Ihre Ambitionen über Spezialtoast und Grillwürstchen hinausreichen, sollten Sie ein Gerät wählen, dessen Fläche großzügig dimensioniert ist und dessen Anschlusswert mindestens 1.800 (besser noch 2.000 und mehr) Watt erreicht. Denn eng aneinander liegendes Grillgut drückt die ohnehin meist mäßige Temperatur und außerdem kann der austretende Saft nicht schnell genug verdunsten und „kocht“ das Fleisch, statt dass es gegrillt wird. Auch sollten Sie die Wahl zwischen glatter und gerillter Platte haben – so können Sie sich zwischen „Teppan Yaki“ und klassischer Grillmarkierung entscheiden.



Edelstahl-Grillplatten werden nicht nur in der Profi-Küche eingesetzt, sondern sind inzwischen auch in hochpreisigen Einbaugeräte-Programmen führender Hersteller wie Gaggenau, Miele etc. zu finden. Wenn Sie aber nicht gleich umbauen wollen, können wir Ihnen auch eine Idee empfehlen, die uns heuer auf der „Spoga“ in Köln über den Weg gelaufen ist (Vorstellung auf den Seiten 40 bis 41). Dort kombinierte man ein handelsübliches, mobil einsetzbares Induktionskochfeld mit einer Gusseisenplatte gleicher Größe. Vorteil: So heiß wird kaum ein Elektrogrill. Nachteil: Die Fläche ist auf die des Induktionsfeldes beschränkt.

Pfannenkunde. Wirklich gut für knusprige Grillergebnisse geeignet sind aber auch ordentliche Grillpfannen. Eine Bezeichnung, die jedoch nur wenige der angebotenen wirklich verdienen. Denn dünnblechige Pfannen mit Anti-Haft-Beschichtung, wie sie uns bei jedem Diskonter nachgeworfen werden, bringen es nicht. Das liegt nicht nur an der Beschichtung – es gibt auch gute Grillpfannen mit einer solchen – sondern am Darunter. Denn für die Wärmeleit- und Speicher-

fähigkeit ist die Art des Materials, dessen Qualität und Dicke wichtig. Also Aluguss sollte es schon mindestens sein, besser noch ist Gusseisen, das eine bis zu viermal höhere Wärmeleitfähigkeit als Edelstahl hat. Eine gute Eisenpfanne zum Grillen sollte so schwer sein, dass sie zum Hanteltraining taugt und nicht zum Palatschinken-Schupfen. Und hohe Rippen soll sie haben, damit das Grillgut dazwischen nicht geschmort wird, wie das bei flachen Profilen der Fall ist. Toll sind beispielsweise die emaillierten Gusseisenpfannen von „Le Creuset“,



oder aber die gänzlich unbeschichteten von „skeppshult“ aus Schweden, die mit der Zeit eine Patina entwickeln, die jede Antihaft-Beschichtung ersetzt. Ein weiterer Vorteil der Pfanne gegenüber dem mobilen Platten- und Elektrogrill im häuslichen Irgendwo besteht auch schlicht darin, dass sich über dem Herd zumeist ein Dunstabzug befindet. Ein Nachteil ist natürlich die begrenzte Fläche.

Gewusst wie. Auch wenn Sie eine beschichtete oder gut eingebratene Grillpfanne verwenden, sollten Sie die erhabenen Stellen vor dem Grillen mit etwas hitzebeständigem Fett einpinseln bzw. einstreichen, bevor Sie das Fleisch darauf legen. Gut geeignet sind beispielsweise Butterschmalz, Kokosfett, Erdnussöl und Sonnenblumenöl. Kalt gepresste Öle sind – mit Ausnahme von Olivenöl – wegen des niedrigen Rauchpunkts nicht zu empfehlen. Legen Sie auch nicht zu viel Grillgut auf einmal in die Pfanne, sondern lassen Sie zwischen den Steaks immer ein paar Zentimeter Abstand.

Nach dem scharfen Anbraten wird die Hitze reduziert, vor dem (einmaligen) Wenden nochmals etwas hochgedreht, wieder angebraten und reduziert. Wenn Ihr Steak oder Kotelett richtig ist – wenn klarer Saft aufsteigt ist es „am Punkt“ – nehmen Sie es sofort aus der Pfanne, um es zugedeckt ein paar Minuten rasten zu lassen, damit sich der Saft gleichmäßig im Fleisch verteilt. Denn Gusseisen beispielsweise hält die Hitze extrem lange und würde das Fleisch auch ohne weitere Hitzezufuhr munter weitergaren.

TEFLON & SO

Produkte mit Antihaftbeschichtung, verallgemeinernd „Teflon“ genannt, enthalten Polytetrafluorethylen (PTFE) und werden unter einer Vielzahl von Markennamen wie „Teflon“ oder „SilverStone“ angeboten. Wenn unter der Antihaftbeschichtung eine kratzfeste keramische Spritzschicht aus einem Aluminium-Titan-Mischoxid aufgebracht wird, werden sie gerne als „Titan“-Beschichtung bezeichnet. Ein Nachteil auch hochwertiger Beschichtungen ist die begrenzte Lebensdauer und die beschränkte Temperaturbeständigkeit.

HEISSER TIPP

AMA GRILLCLUB

Gusseisenpfannen gehören nicht in den Geschirrspüler. Im Idealfall kommen Sie sogar ohne Spülmittel aus und reinigen die Pfanne nur mit Bürste und heißem Wasser – um sie dann ebenso manuell zu trocknen. Aber Sie werden sehen: Die Mühe lohnt.

WWW.AMA-GRILLCLUB.AT

FUNGHI TRIFOLATI



„Getrüffelt“ sind diese Champignons zwar nicht wirklich, ergeben jedoch mit Knoblauch und Petersilie geröstet ebenfalls einen Beilagen-Hochgenuss. Dazu werden die ganzen, kleinen bis mittelgroßen Pilze gereinigt und gut abgetrocknet. Dann reichlich mit Olivenöl begießen und mit ganzen, geschälten Knoblauchzehen, sowie grobem Meersalz in einer Alutasse indirekt (mit)grillen. Dabei immer wieder gut umrühren und erst wenn die Pilze schon Farbe genommen haben, auch gehackte Petersilie dazufügen. Solcherart in der trockenen Hitze des Grillers zubereitet, ohne im eigenen Saft zu schmoren, schrumpfen die Champignons auf die Hälfte ihrer ursprüglichen Größe und entwickeln einen ungemein intensiven Geschmack. Das gilt auch für die mitgerösteten Knoblauchzehen.

Mit diesem Rezept stellen wir Ihnen ein Gericht vor, das trotz oder gerade wegen seiner einfachen Zutaten Eindruck schindet. Denn das Ergebnis des Aufwandes kann sich optisch und kulinarisch wirklich sehen lassen.

Text: Michael Schubert



China am Spieß

In unserem Kulturkreis wird Bauchfleisch vom Schwein von Kennern zwar als Schweinsbraten oder Krenfleisch geschätzt, aber trotzdem nicht eben als Edelteil gehandelt. Ganz anders in Asien, wo sich der Gourmet vor der Schwarte in tiefer Ehrfurcht verneigt. Und auch Ihrer Zubereitung entsprechend viel Phantasie und Aufmerksamkeit widmet.

DIE ZUTATEN

1 kg Bauchfleisch mit Schwarte
4 Knoblauchzehen
Ein daumengroßes Stück frischer Ingwer
$^1/_2$ Liter Hühnersuppe (getrost vom Würfel)
3 EL Sojasauce
3 EL Weißwein
2 EL brauner Zucker (darf auch weißer sein)
1 TL Gewürzmischung „5 Gewürze"

Ein sehr leckeres Grillgericht aus dem Reich der Mitte sind die folgenden Bauchrouladen am Spieß, die ihren Reiz und ihren wirklich ausgezeichneten Geschmack auch der Tatsache verdanken, dass sie zweimal gegart werden. Genau dieser Umstand macht diese Spießchen übrigens auch zu einem idealen „Stand by"-Gericht in der Tiefkühltruhe.

Die Knorpel des Bauchfleisches sollten ausgelöst sein, das Teilstück nicht zu fett und eher flach, um es besser rollen zu können. Gegebenenfalls wird das Fleisch dafür an den Enden schräg abgeschnitten. Dann schneidet man die Schwarte der Länge nach mit einem scharfen Messer im Abstand von ca. 7 mm leicht ein (toll geht das mit einem Stanley). Nun wird das Bauchfleisch so zusammengerollt, dass die Einschnitte etwas aufspringen und diese Rolle mit Küchengarn in Form gebunden.
Dann wird das Fleisch mit kaltem Wasser zugesetzt, zum Kochen gebracht und nach 5 Minuten das Kochwasser abgegossen. Jetzt kommt über das Fleisch die Suppe sowie die anderen Zutaten, Ingwer und Knoblauch kleingeschnitten. In dieser Brühe, die das Fleisch bedecken soll, wird es langsam gegart, dabei immer wieder gewendet. Das kann bis zu zwei Stunden dauern. Danach lassen Sie die Roulade in der eigenen Suppe erkalten.

Jetzt kann der Bindfaden vorsichtig entfernt und die Rolle in etwa 1,5 bis 2 cm breite Scheiben geschnitten werden. Diese werden so auf zwei Holzspieße gesteckt, dass sie nicht aufgehen und am Grill leicht gewendet werden können. Nun werden die Scheiben entweder mit Öl bepinselt und auf beiden Seiten knusprig gegrillt – oder aber auch eingefroren, um beim nächsten Grillfest griffbereit zu sein.
Die Sauce sollte reduziert und mit Sojausauce abgeschmeckt werden, als Beilage passen z.B. Reis oder Wok-Nudeln.

Die Radatz Spare Ribs





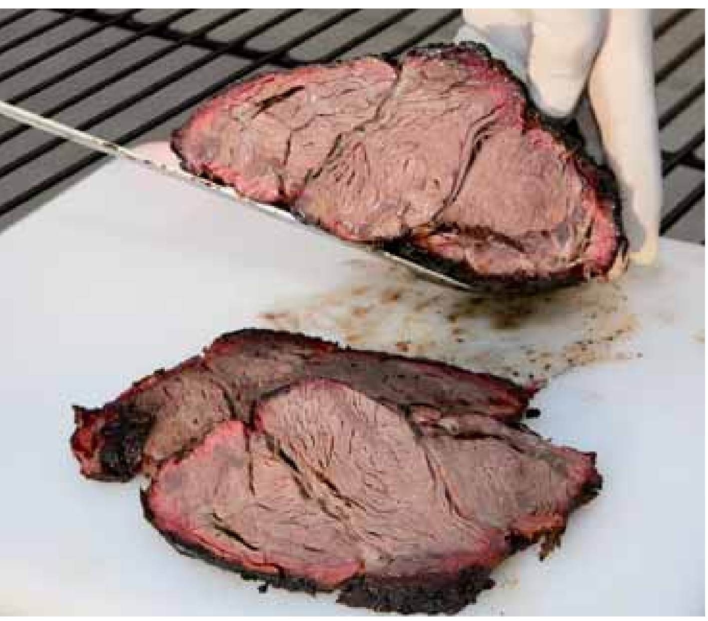
BBQ im Smoker

hat etwas mit Fast Food gemeinsam: Es ist genau so einfach in der Zubereitung. Damit hört sich aber auch schon jede Ähnlichkeit auf..

Text: Michael Schubert

Very slow Food

Denn dieser „American Way of Barbecue“ ist ansonsten das exakte Gegenteil der schnellen Küche. Sie brauchen dafür Platz, Sie brauchen dafür Zeit (jedoch sehr wenig Mühe) – und die Resultate schmecken einzigartig. Lächeln Sie also nicht über Ihren Nachbarn, wenn Sie eine mannshohe, rußschwarze Lokomotive in seinem Garten entdecken. Es ist nicht der Spieltrieb, der ihn zu dieser Anschaffung veranlasst hat, sondern das Wissen um das Geheimnis unnachahmlich zarter Spareribs, Chicken Wings und großer Braten. Ein Wissen, das wir Ihnen gerne weitergeben – mitsamt einigen Extratipps und den Erfahrungen aus unserem letzten Produkttest.



Saftig, butterweich und mit dem typischen roten, hocharomatischen BBQ-Rand unter der Kruste – so wirds nur im Smoker.



Gleich vorweg: Wenn Sie es knusprig mögen, bleiben Sie besser beim Grillen – das in den Garkammern der beschriebenen Smoker übrigens auch zu bewerkstelligen ist. Denn mehr als die typisch dunkle Oberfläche mit der delikaten roten Zone darunter werden und sollen Sie beim klassischen BBQ nicht erreichen. Das Um und Auf dieser Garmethode ist nämlich die vergleichsweise niedrige Temperatur, die gemeinsam mit einer vielstündigen Garzeit fast jedes Fleisch mürbe und saftig gelingen lässt. Aber für eine knusprige Schwarte oder Ihre Weihnachtsgans ist BBQ definitiv die falsche Methode. Dafür können Sie sogar nahezu fettfreies Fleisch wie eine ganze Putenbrust oder einen Hirschrücken wunderbar saftig zubereiten und für lange Zeit in diesem Zustand bewahren. Eine ideale Sache für Gartenfeste mit unpünktlichen Gästen.

The Big Easy. Tatsächlich sehen die Smoker zwar martialisch aus und erinnern mitunter an frühe Maschinen der industriellen Revolution, sind in Wahrheit jedoch ausgesprochen leicht zu bedienen. Denn im Gegensatz zum Grillen können Sie hier nur sehr wenig falsch machen. Wenn Sie einmal die richtige Temperatur erreicht haben, die Ihnen das eingebaute Thermometer zeigt, legen Sie das gewürzte Fleisch auf den Rost der Garkammer, schließen den Deckel – und kümmern sich die nächsten Stunden nur mehr darum, die Glut zu pflegen. Nicht einmal Wenden ist mehr angesagt.

Das Wichtigste ist beim BBQ daher, rechtzeitig damit zu beginnen. 5 Stunden sollten Sie für einen Schweinsbraten schon einplanen, 7 Stunden für einen Rindsbraten und bis zu 12 Stunden, wenn Sie Suppenfleisch mürbe bekommen wollen. In den USA werden von den Spezialisten für eine Schweineschulter sogar bis zu 25 Stunden bei gerade einmal etwa 85 Grad vorangeschlagen. Denn je gröber und zäher die Fleischfasern sind, desto niedriger sollte die Temperatur sein und desto länger auch die Gardauer. Über 140 Grad sollten Sie jedenfalls nie in der Garkammer erreichen, die Unterkante liegt bei etwa 80 Grad (siehe Tabelle).

Bewerkstelligt wird dies dadurch, dass das Feuer getrennt von der Garkammer unterhalten wird. Fleisch und Gemüse garen im Smoker also lediglich im heißen Luftstrom, dessen Temperatur und Rauchgehalt durch Zu- und Abluft, sowie den Abstand des Grillguts vom Feuerkasten geregelt werden können.

BBQ Garzeiten und Temperaturen

Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind lediglich Richtwerte, die je nach Gerät, Außentemperatur, Fleisch-Teilstück etc. variieren können. Das ist nicht weiter kritisch, denn zum einen haben Sie die Kerntemperatur als zu erreichende Größe (ein Stichthermometer ist also essentiell), zum anderen können Sie Ihren Braten beim BBQ gar nicht zu lange garen. Er bleibt im Smoker auch für Stunden in einem wunderbar saftigen Zustand.

Fleischart	Temperatur in °C	Gewicht ca. in Gramm	Garzeit in Minuten	Kerntemperatur in °C
Rind				
Filet	100–120	800	150	58
Beiried	100–120	1.000–3.000	240–300	62
Braten	120–140	1.000–3.000	300–420	83
Hinteres Ausgelöstes	80–100	1.000–3.000	540–720	90
Schwein				
Filet	100–120	600	120–150	68
Hals	120–140	1.000–1.500	240–300	75
Kotelett	120–130	1.000–2.000	240	70
Braten	120–140	1.000–2.000	300	80–85
Spare Ribs	100–120	500	240–360	
Spanferkel	120–140	9.000–12.000	480–600	75
Geflügel				
Huhn	120	800–1200	180	85
Truthahn	100–120	3.000–5.000	360–480	85
Ente	100–120	1.200	180	80
Gans	120	3.000–4.000	240–300	90
Lamm				
Keule	120–140	1.500–2.000	180	75
Fisch				
Lachsseite	100–120	800–1.000	60	60
Forelle	100–120	400	60	60

HEISSER TIPP

vom BBQ-Experten Franz Kupetzius

Legen Sie nicht zu viel nach, sondern lieber öfter einmal ein einzelnes Holzscheit, das sie kreuzweise auf das zuletzt abgebrannte legen. So vermeiden Sie Temperaturspitzen mit anschließendem Abfall, die das Fleisch austrocknen.

Je weiter Sie die diversen Lüftungsöffnungen aufmachen, desto heißer brennt das Feuer und desto geringer wird der Rauchgeschmack. Wird der Rauch schwarz, hat das Feuer zu wenig Sauerstoff. Sie können die Temperatur aber ebenfalls über die Menge des Brennstoffes beeinflussen.



AMA GRILLCLUB

WWW.AMA-GRILLCLUB.AT

Das Gerät. Den Einstieg ins BBQ gibt es schon um ein paar Hunderter, Obergrenze ist keine in Sicht. Denn professionelle Gastro-Smoker können schon Zigtausende an Euros kosten – dafür aber auch auf Großveranstaltungen eingesetzt werden.
In der grundsätzlichen Konstruktion ähneln sich die klassischen Smoker jedoch allesamt, das heißt sie bestehen aus einer tonnenförmigen Garkammer mit Rauchkamin und einem Feuerkasten mit regulierbarer Luftzufuhr. Und das ist eigentlich auch alles, was man braucht.
Für den Normalverbraucher empfiehlt sich aber doch, beim Kauf auf Qualität und Funktion zu achten.
Ein erstes Kriterium ist schon einmal die Blechstärke. Unter 5 mm leiden Stabilität und Wärmehaltevermögen, die Oberklasse hat 6 mm und mehr – damit aber auch ein entsprechend hohes Gewicht. Was schon zählen kann, wenn man seinen Smoker weite Wege durch den Garten ziehen muss. Dicke Schweißwülste sind kein Manko, sondern ein Qualitätsbeweis. Lassen Sie lieber die Finger von Smokern, deren Feuerkasten mit der Garkammer lediglich verschraubt ist. Probieren Sie, wie die Deckel schließen und wie sie öffnen. Und achten Sie auf die Verarbeitung von Ablagerosten und Rädern.
Wir haben uns für den Praxistest gemeinsam mit dem BBQ-Spezialisten



Reguliert werden Hitze und Rauchgeschmack einfach über die Zu- und Abluftöffnungen.



Franz Kupetzius zwei solide Geräte angesehen, die wir beide nach diesem Test uneingeschränkt empfehlen können.

Brennmeister. Sie können den Smoker auch mit Holzkohle heizen, jedoch ist Holz sicher die bessere Wahl, wenn Sie auf den besonderen Rauchgeschmack Wert legen. Nehmen Sie jedoch für Ihr Barbecue nur trockenes Laub- oder besser noch Obstholz. BBQ-Profi Franz Kupetzius schwört auf das feine Aroma der Zwetschke, arbeitet aber auch gerne mit Kirsche und Apfel. Weniger hält er von der Nuss, die eine sehr scharfe Note bringt. Auch gerodete Weinstöcke sind ein heißer Tipp für Freunde des speziellen Aromas.
Eher neutral bis herb ist die allgegenwärtige Buche, beliebt sind auch Eiche und Birke. Und in den USA, wo der Rauchgeschmack besonders ausgeprägt sein darf, ist „Mesquite" sehr beliebt, das bei uns jedoch nur schwer erhältlich ist (und dementsprechend teuer).

Das alles gilt jedoch nicht für das Anheizen. Bei geöffneter Feuerbox können Sie mit sämtlichen Anzündern, Spänen und Holzresten arbeiten, die Sie gerade zur Verfügung haben. Der Aromentransfer findet erst dann statt, wenn Sie den Deckel weitgehend schließen und damit die Kaminwirkung über die Lüftungsöffnungen in Gang setzen. Und das Grillgut sollten Sie erst dann einlegen, wenn sich eine schöne Glut gebildet und die Temperatur im Garraum stabilisiert hat.



Bild oben: Auch mit dem Deckel der Feuerbox wird reguliert.

Bild unten: Abtropfendes Fett wird unter dem Smoker einfach aufgefangen.





Franz Kupetzius

Der Welser Gastronom, der uns bei dieser Story mit Expertenrat und -tat unterstützte, brachte bereits 1996 vom Jack Daniels-Turnier in den USA den Smoker-Virus mit, der ihn seitdem nicht mehr losließ. Heute bedient er mit seinen 5 Smokern der unterschiedlichsten Größen als Caterer Feste und Veranstaltungen von der Privatparty bis zum Großereignis, von der Firmenfeier bis zum Golfturnier beim Arlberger Hospiz. 20 bis 5.000 Gäste kann Franz Kupetzius solcherart mit BBQ versorgen, als Beilage dazu gibt es Röstgemüse aus bis zu 30 Gas-befeuerten Paella-Pfannen mit jeweils 90 cm Durchmesser.

Bilanz der Saison

Wir haben es geschafft. Geiz ist nicht mehr geil, Weihnachten heuer voraussichtlich weiß und Fett nicht mehr ganz so pfui. Aber wirklich stolz sein dürfen wir darauf, nicht nur das größte deutschsprachige Magazin zum Thema Grillen zu sein, sondern auch die mediale Plattform der mit Abstand größten Gesinnungsgemeinschaft in dieser Sache.



Rund 16.500 Mitglieder des AMA GrillClubs teilen schon mit uns diese Passion und das Lebensgefühl, das wir mit der schönsten Hauptsache der Welt verbinden – dem Essen und dessen urspünglichster Zubereitung. Über 13.500 dieser Mitglieder lesen nicht nur die GrillZeit, sondern nutzen als registrierte Benutzer auch das Informations- und Kommunikationsangebot der Website www.ama-grillclub.at. Die seit 8. August mit einigen wichtigen neuen Features glänzt: So sind nicht nur alle Inhalte der Website, sondern auch jene sämtlicher Ausgaben der „GrillZeit" per Stichwort (oder auch mit verknüpften Begriffen) mittels Volltextsuche verfügbar. Auch die Rezeptdatenbank wurde völlig neu strukturiert – eine neue Gliederung bringt per Farbleitsystem Übersicht. Außerdem können jetzt auch alle Mitglieder Rezepte beisteuern, ohne dass dabei die Qualität auf der Strecke bleibt. Denn auch in Zukunft werden sämtliche Rezepte und Angaben von Fachleuten auf ihre Plausibilität und Durchführbarkeit geprüft und optimiert. Und jeder Autor steht mit seinem Namen für das Rezept, das auch interaktiv von der GrillClub-Community bewertet werden kann. Ein wichtiges neues Kommunikationsinstrument der Clubmitglieder untereinander ist aber auch der Veranstaltungs-Finder. Denn einerseits kann man damit Grillkurse und -veranstaltungen in seiner Nähe ausfindig machen (und auf Wunsch sogar per Satellitenfoto genau lokalisieren), andererseits können aber auch Anbieter von Veranstaltungen und privaten Grillparties ihre Offerte in den gemeinsamen Grill-Kalender stellen.
Ein Service, das ausgezeichnet funktioniert und auch sehr gut angenommen wird. Unsere Vision, dass in jeder Gemeinde Österreichs, in der ein Kirchturm steht, auch ein Grillstammtisch beheimatet ist, nimmt damit jedenfalls allmählich konkrete Formen an.







Eins und Eins macht Drei

Wer wirklich vollwertig isst, kann die Bilanz von Nährstoffdichte und Vitaminversorgung weit über 100% schrauben. Eine Rechnung, die allerdings nicht ohne Fleisch auskommt.

Es ist nicht das Gleiche: Nährstoffe, Vitamine und Spurenelemente in Form von Kapseln und Konzentraten zu sich zu nehmen, bringt nachgewiesenermaßen bei weitem nicht den gleichen Nutzen, wie als Bestandteil hochwertiger Lebensmittel. Und auch hier gibt es Unterschiede.
Eisen etwa ist bei Fleisch in besonders gut „bioverfügbarer“ Form enthalten, kann also vom menschlichen Organismus besser verwertet werden als von anderen Lieferanten. Denn die gute Verdaulichkeit von Fleisch ermöglicht eine optimale Aufnahme der Mineralstoffe, speziell von Zink und Eisen: Weil hier alle Mineralstoffe wasserlöslich und an Eiweiß gebunden sind und wir im Dünndarm eigene Rezeptoren für zweiwertiges Eisen haben – das speziell in rotem Fleisch vorkommt. Eine gute Zink- und Eisenversorgung führt auch zu einem stabilisierten Testosteronspiegel und dadurch zu einem gut funktionierenden Immunsystem. Aus diesem Grund ist unser Körper besser gewappnet, sich gegen Schnupfen und grippale Infekte zu wehren.
Auch enthalten moderne Ernährungsrichtlinien für Kinderkost (bereits ab dem 5. Monat!) die dringende Empfehlung, Gemüse- und Kartoffelbreie mehrmals pro Woche durch Fleisch zu ergänzen. Die Legende vom vielen Eisen im Spinat hingegen kam schlicht und einfach durch einen Kommafehler zustande, der Jahrzehnte lang unentdeckt blieb.



Mag. Christian Putscher, unabhängiger Ernährungswissenschafter und Autor.

Synergien. Eines muss ganz klar gesagt werden: Es gibt kein Entweder-Oder zwischen Gemüse und Fleisch bzw. Fisch. Denn im Gegensatz zu problematischen Nahrungs- und Genussmitteln wie Zucker und anderen allzu leicht verfügbaren Kohlenhydraten, sind sowohl Fleisch, als auch Fisch und Gemüse wichtige „Lebensmittel“ im besten Sinn des Wortes. Und können in Kombination miteinander sogar weit mehr als die Summe ihrer Bestandteile liefern.
Diese Synergien führen so weit, dass sich etwa Proteine von Fleisch, Erdäpfeln und Hülsenfrüchten so gut ergänzen, dass ihre Wertigkeit zusammen nicht etwa 100 Prozent ergibt, sondern sogar 108 Prozent. Was nichts weniger bedeutet, als dass 100 Gramm verzehrtes Eiweiß für die Ernährung hier theoretisch den Wert von 108 Gramm haben. Ein Effekt, der so auch für andere essentielle Nährstoffe und Spurenelemente gilt.



Diese Bilanz bedeutet: Höhere Nährstoffdichte kann nicht nur durch die Wahl besonders hochwertiger, frischer Lebensmittel, sondern auch durch deren Kombination erzielt werden. Und durch Abwechslung, die nicht nur kulinarisch, sondern auch gesundheitlich einiges bringt. Denn wer gleich mehrere (und die richtigen) Leibgerichte hat, lebt einfach gesünder und vitaler, wie auch die folgende Hitliste der besten Vitamin-Lieferanten zeigt:

Thiamin, auch **Vitamin B_1** genannt, kommt in Vollkornerzeugnissen, Hülsenfrüchten und Kartoffeln vor,



besonders gute Lieferanten sind Leber, einige Fischarten (Scholle, Thunfisch), sowie Schweinefleisch.
Vitamin B_2 (Riboflavin) ist in Milch und Milchprodukten, Fisch und Muskelfleisch enthalten. Was hier für Steak und Braten spricht, ist die Tatsache, dass Riboflavin hitzebeständig ist, jedoch durch Lichteinfluss deaktiviert wird.
Auch bei **Niacin** gibt es durch die Zubereitung nur geringe Verluste (durchschnittlich 10 Prozent). Zur Versorgung tragen mageres Fleisch, Innereien, Fisch, Milch, Brot und Kartoffeln bei.

TOP-TIPP:

Wenn Sie in der kalten und dunklen Zeit beispielsweise regelmäßig „Krenfleisch mit Erdäpfelschmarrn“ essen, sind sie optimal mit Schnupfen-Hemmern versorgt. Denn das Fleisch und die Erdäpfel bringen die notwendigen Vitamine, Zwiebel und Kren jene Stoffe, welche die Rhino-Viren sogar bereits in der Nase angreifen. Speziell Kindern, Frauen und Sportlern empfehle ich diese oder ähnliche Kombinationen dieser Immunbooster.

Wichtig für die Immunabwehr ist auch **Vitamin B_6** (Pyridoxin). Das Sie besonders in Hühner- und Schweinefleisch, in Fisch, Erdäpfeln, Bananen und Vollkornprodukten finden. Aber auch in Fisolen, Kohl und Linsen. Ein Schweinesteak mit Bratkartoffeln und Fisolen ist so betrachtet nicht nur delikat, sondern auch eine echte Vitaminbombe. Die für den Stoffwechsel sehr wichtige **Pantothensäure** ist vor allem in Leber, Fleisch, Milch und Vollkornerzeugnissen zu finden. Wichtig ist hier die schonende Zubereitung um dieses wasserlösliche und hitzeempfindliche Vitamin weitestgehend zu erhalten. Ganz ähnlich ist die Lieferantenliste von **Vitamin B_{12}** (Cobalamin).
Das Anti-Aging-Element **Folsäure**



kommt in tiefgrünem Gemüse vor, besonders gut für den Menschen verfügbar aber in Leber, rotem Fleisch, sowie in Eigelb und in Nüssen. Obwohl die Folsäure für die Zellerneuerung extrem wichtig ist, sind wir damit laut Statistik notorisch unterversorgt.
Und den Immunbooster **Vitamin C** schließlich werden Sie am meisten in Paradeisern, Paprika, Kohl, Broccoli und schwarzen Ribiseln finden. In recht hitzesresistenter Form übrigens beispielsweise auch in Sauerkraut – das damit gerade in der kalten Jahreszeit eine tolle Beilage zu Ihrem Schweinsbraten ist. Den Sie zukünftig ruhig auch als Vollwertkost betrachten dürfen.



ÖSDSG – DIE GEWINNER

In der letzten Ausgabe der GrillZeit riefen wir zum Grillplatz-Casting ÖSDSG auf. „Österreich sucht den schönsten Grillplatz“ war das Motto dieses Fotowettbewerbs, bei dem für die Teilnehmer eine Urlaubswoche am Bauernhof für eine vierköpfige Familie im Wert von €750,– zu gewinnen war. Zeitpunkt der Reise und das gewünschte Bundesland sind dabei natürlich frei zu wählen.

An dieser Stelle präsentieren wir Ihnen nun einige der Einsendungen, sowie vor allem die Gewinner. Der Plural ist deswegen angebracht, weil der Preis an Ingrid Bajzek aus Ternitz und ihre Aufnahmen eines Grillplatzes in Seebenstein in Niederösterreich geht, wir aber auch von Herrn Bajzek einige sehr schöne Fotos von seinem Lieblings-Grillplatz im Naturpark Sierningtal-Flatzerwald erhalten haben. Dankeschön dafür - und wir gratulieren herzlich.











Erfindergeist

Unsere Reportage über den toskanischen „Da Vinci - Grill“ hatte viel Resonanz. So auch aus dem Burgenland, wo ein pensionierter Landmaschinenbauer wie sein Vorbild aus der Renaissance ebenfalls an solchen Gerätschaften tüftelt. Wobei es weniger das italienische Universalgenie als eine Reise in die Bourgogne war, die Alois Ferschitz (rechts im Bild) inspirierte. Im Hotel „Dieux“ war er dort vor nunmehr 22 Jahren einem antiken „Bratenwender“ begegnet, die dem Mechaniker aus Leidenschaft bis heute nicht aus dem Kopf ging. Jahrelang brütete er über alten Plänen und besuchte Museen, um dann die Freizeit eines ganzen Jahres in eine selbst gebaute Apparatur zu stecken.
Und vergangenen Sommer hat Alois Ferschitz seine Konstruktion dann tatsächlich in Betrieb genommen. Als Attraktion des Heurigenbetriebes des Freundes Gerhard Seidl in Bruck an der Leitha – der schon im Burgund mit von der Partie gewesen war – brieten am Spieß der 280 Kilogramm schweren Konstruktion ganze Spanferkel halbautomatisch vor sich hin. Rund 25 bis 30 Portionen pro Durchgang also, die an der Glut des Weinrebenholzes in rund sieben Stunden am Spieß ein ganz besonderes Aroma entwickeln. Und die gemeinsam mit den prämierten Carnuntum-Weinen des Hauses wirklich einen Ausflug wert, aber auch für Parties buchbar sind (Vorbestellungen unter feral.inode.at). Ein nächstes Projekt hat der rührige Maschinenbauer übrigens auch schon: Einen besonders edlen Smoker zu bauen. Wenn's klappt, dann sogar in Serie.







DIE BARBECUE-WELT

Mike und Debbie Davis, auch bekannt als Lotta Bull BBQ Team, sind ein Ehepaar aus Oklahoma, das seit seinem Einstieg in die professionelle Barbecue-Welt Amerikas nahezu alle Preise des Kontinents eingeheimst hat. Allein im letzten Jahr konnten sie 16 erste und 9 zweite Plätze bei Meisterschaften für sich verbuchen. Zusätzlich gewannen sie die American Royal Invitational Meisterschaft und den mit 75.000 Dollar dotierten Großen Preis der Barbeque Championship Serien des Versus TV Network. Insgesamt kassierten die Weltstars des BBQ in der vergangenen Saison über eine Million Dollar an Preisgeldern. Rolf Zubler, Präsident der World Barbecue Association: „Mike Davis ist der Tiger Woods der Barbecue-Szene!“

Nun ist das BBQ-Paar bereit, das Geheimnis seiner Erfolge mit Europa zu teilen. Eine Gelegenheit für engagierte Amateure, aber auch ein unschätzbarer Vorteil gegenüber den potenziellen Mitbewerbern für Barbecue Teams, die künftig an

SMOKER - SEMINAR

Wer (bald) einen Smoker besitzt, hat sicher auch Interesse an den Tricks der Profis zu diesem Thema. Neben der passenden Story in diesem Heft, ist da auch das Seminar von Grillweltmeister Adi Matzek am 26. 1. 2008 in Horn sehr zu empfehlen. Gemeinsam mit Co-Weltmeister Martin Kranzler weiht Adi die Teilnehmer dabei nicht nur detailliert in die Kriterien des BBQ ein, sondern vermittelt auch wertvolle Kenntnisse in Sachen Schweinefleisch und Teilstückkunde. Kostenpunkt: € 128,- pro Teilnehmer inklusive Fleischkunde-Buch.
Nähere Informationen unter www.ama-grillclub.at (Termine).

STARS

Meisterschaften der KCBS (Kansas City Barbecue Society) teilnehmen werden.
Location in Österreich ist der Grillshop Madlener in Dornbirn am 11. April 2008. Das renommierte Fachgeschäft, das bereits in der 3. Generation geführt wird, ist bekannt für seine hochklassigen Barbecue-Referenten.
Das Seminar steht allen Barbecue-Freunden offen, die Plätze sind jedoch begrenzt. Höchstens 25 Personen können an diesem exklusiven Kurs teilhaben, der mit € 350,– Teilnehmergebühr (für AMA GrillClub-Mitglieder € 300,–!) immerhin deutlich unter jenen Tarifen angesiedelt ist, die Davis & Davis in den USA nehmen.
Mike erklärt in diesem Kurs all sein Wissen, das er über Jahre hinweg erarbeitet hat. Von der Fleischvorbereitung über die speziellen Würztechniken bis hin zur Zubereitung und Dekoration aller vier Kategorien der KCBS – Huhn, Spare Ribs, Schwein und Rinderbrust.
Während die Teilnehmer sich ihre „PhB of Bullology" Zertifikate erarbeiten, erklärt Mike alle seine Handgriffe, beantwortet Fragen und erzählt Anekdoten des KCBS BBQ-Zirkus.
Infos dazu unter: 05572 22768 oder per Mail office@grillshop.at .



SCHWEIN GEHABT

Druckfrisch mit 320 Seiten und 137 erstklassig illustrierten Rezepten ist jetzt endlich wieder die „Schweinefleischküche" der AMA mit praktischer Spiralbindung erhältlich. Diese völlig überarbeitete Neuauflage des seit geraumer Weile vergriffenen Standardwerkes für ambitionierte HobbyköchInnen bewahrt zwar weiterhin das beliebte Konzept der „Schritt für Schritt"-Anleitungen, ergänzt aber die klassischen Rezepte der österreichischen Schweinefleisch-Küche harmonisch mit zeitgemäßen Rezepturen, die zudem noch durch die Bank mit Nährwertangaben versehen sind.
Über den Weshop www.ama-marketing.at ist diese nützliche Küchenliteratur (mit hervorragender Eignung für den weihnachtlichen Gabentisch) um ganze € 7,– inkl. Versand zu beziehen.



Warm abgetragen

Mittlerweile ist Ihnen ja der alte Adlboller-Jack – der ja eigentlich Rudolf heißt, aber wir ihn deshalb Jack nennen, weil er immer alles so gerne checkt – bereits bestens bekannt. Obzwar er seit vielen Jahren leidenschaftlich gerne grillt, wage ich es definitiv nicht, ihn in die Kategorie Experten einzureihen. Unlängst erst sorgte er einmal mehr für heftiges Kopfschütteln. Und das kam so:
Der erste Frost ist bereits ins Land gezogen, Jack lud – wir haben es bereits erwartet, weil das jedes Jahr um diese Jahreszeit passiert – zum Eskimo-Grillen in sein nahe der alten Donau gelegenes Refugium. An dieser Stelle sei vermerkt, dass Jack unter Eskimo-Grillen nicht das genüssliche Erhitzen von Inuits versteht, sondern das kleidungsmäßig gut verpackte Herumstehen von uns den tiefen Außentemperaturen Trotzenden.



Von Alfred Koholek

Jack hatte seinen Billiggrill bereits in den zusammengeschaufelten Schnee unmittelbar vor den Eingang der Werkzeughütte gestellt und die stets draußen gelagerte Grillkohle mit Brennspiritus leichter entflammbar gemacht. Bereits der erste Versuch, alles mittels Bunsenbrenner zum Brennen zu bringen, funktionierte. Allerdings mit einer Stichflamme, die nicht nur seine schönen neuen Schihandschuhe aus wasserabweisendem Kunststoff und den Daunen-Anorak auf Dauer unbrauchbar machte, sondern auch einen leicht panischen Anruf bei der Feuerwehr nach sich zog, man möge doch bitte sehr schnell kommen und die Werkzeughütte vor dem Warmabtragen bewahren. Die Maroni und das Gansl schmeckten übrigens auch im Backrohr zubereitet ganz hervorragend.





Halali im Supermarkt

Wildfleisch ist mager, nährstoffreich und gesund. Aber vor allem ist es auch kulinarisch eine echte Bereicherung des Grill-Speiseplanes. Und das nicht nur zur sogenannten Wildsaison.

Text: Nicole Hoffmann

Wild gegrillt

Kein Jäger-Latein: Rund 36.000 Hirsche und 280.000 Rehe werden alljährlich in Österreichs Wäldern erlegt. Dazu kommen Tausende von Wildschweinen, Hasen, Kaninchen, Gemsen, sowie das liebe Federvieh. Und da die Jägerschaft samt Anhang „nur" etwa die Häfte dieser ansehnlichen Strecke selbst verzehrt, findet auch unsereiner in den Regalen des Lebensmittelhandels seinen Anteil an dieser kollektiven Beute.

Gottlob, denn Wildfleisch ist, entgegen manch landläufigem Vorurteil, ganz ausgezeichnet zum Grillen geeignet. Wenn man denn damit umzugehen weiß.
Prinzipiell gilt, dass sämtliche Kurzbratstücke vom Wild heutzutage jung und zart genug sind, um genau auf den Punkt gegart zu werden – und keine Sekunde länger. Denn so richtig gut durchgebraten wird fast jedes Wildfleisch trocken. Außer man ergreift dagegen geeignete Maßnahmen, wie das Spicken oder Umwickeln mit Speck – dann muss das Wild am Teller auch nicht mehr rosa im Kern sein, was nun einmal nicht jedermanns Sache ist. Sehr zu empfehlen ist in jedem Fall das Marinieren des rohen, zugeschnittenen Fleisches (zumindest über Nacht) in Pflanzenöl, das mit Zwiebelringen, Lorbeer, Wacholder etc. aromatisiert wurde. Vor dem Grillen werden die Steaks dann einfach mit Küchenkrepp abgetupft und mit Salz, sowie mit frischem Pfeffer aus der Mühle gewürzt.



Mehr muss gar nicht sein, zusätzliche Gewürze und Aromen sollte eher die dazu gereichte Sauce transportieren, die sich gerade bei Wild ohnehin empfiehlt.

Zeitlos. Vorbei sind also die Zeiten, wo beim Wildbrethändler erworbenes, eher streng schmeckendes Fleisch einige Tage in sauren Beizen verbringen musste, um anschließend geduldig weich gedünstet zu werden. Besonders galt das für adulte Hirsche und Böcke zur Brunftzeit, die ausgerechnet zum Beginn der Wildsaison im September und Oktober ihren Höhepunkt hat. Deren tranigem Testosteron-Aroma übrigens durch „Ausfrieren" beizukommen ist, was nichts anderes als schlichtes Tiefkühlen bedeutet. Jedenfalls wandert heute das Fleisch der „Kapitalen" ausschließlich in die Wurstproduktion, als Frischfleisch wird im Lebensmittelhandel nur das junger Tiere verkauft.
Auch wenn Wild traditionell vor allem im Herbst gejagt, verkauft und gastronomisch intensiv beworben wird – auf dem Rost gilt in Wahrheit keine Schonzeit. Und neben dem Jagdwild, das auch frisch (und tiefgekühlt sowieso) bis ins Frühjahr hinein verfügbar ist, gibt es ja auch Fleisch vom Zucht-

wild, das selbst Fachleute kaum von jenem der freilebenden Verwandtschaft unterscheiden können. Zu ähnlich „extensiv“ sind die Lebensbedingungen der Rot- und Dammhirsche im Gatter, eine Mast wie bei Haustieren funktioniert hier nicht. Lediglich Rehe und Feldhasen können bis dato noch nicht wirtschaftlich gehalten und vermehrt werden – hier empfiehlt sich die Tiefkühltruhe als Zwischenstation.

Wild entschlossen. Zumindest bis zum Jahreswechsel ist die Auswahl in den Verbrauchermärkten jedenfalls



sogar als üppig zu bezeichnen. Um Ihren Jagdinstinkt in die richtigen Bahnen zu lenken, haben wir uns das Angebot nicht nur im Kühlregal, sondern auch auf dem Teller etwas näher angesehen.
Sehr empfehlenswert für den Grill sind die Steaks vom Rothirschen. Sauber aus der Keule geschnitten und ohne jedes Silber-Häutchen fanden wir diese bei „Merkur“ unter der Bezeichnung „Hirschschnitzel“ im Ganzen zu einem sehr fairen Preis. Finanziell deutlich anstrengender ist da schon der sogenannte „Hirschrücken“ – das fabelhafte Filet vom Rothirschen. Nicht zu verwechseln mit dem „Hirschrücken“ des ausschließlich gezüchteten Dammwilds, der weniger kräftig schmeckt und auch von der Textur her am ehesten mit dem derzeit sehr teuren Rehziemer (Rehrücken) vergleichbar ist. Im Gegensatz zu letzterem ist er jedoch nicht so empfindlich bei der Zubereitung. Denn das Rehfilet ist so zart in der Faser und klein im Kaliber, dass es sehr vorsichtig gegart werden will.
Für alles Wild, aber im Besonderen für das scheue Reh gilt: Nur kurz scharf anbraten, damit sich die Poren schließen und dann bei milder Hitze indirekt langsam auf den Punkt garen.
Noch seltener zu finden ist der „Springbock“ (eine Antilope), der uns unschwer als Reh serviert werden könnte und ähnliche Eigenschaften aufweist.

Ausgezeichnete Figur am Rost macht aber auch das Wildschwein-Schnitzel.

WILD IST DER WESTEN

Josef Ager, Wildhändler der Nation mit Sitz im Tiroler Söll, zerteilt, verarbeitet und veredelt jährlich mit 4.000 Tonnen frischem Wildfleisch mit Abstand am meisten jener Jagdbeute, die in den österreichischen Handel gelangt. Seine konsequente Qualitätskontrolle und hygienische Verpackungstechnik war mit entscheidend für die erfolgreiche, aber noch relativ junge Karriere des Lebensmittels Wildfleisch im Handel. Denn während viele Gastronomen schon immer die Wildsaison ausgiebig zu feiern wussten, war Wild schon aus Gründen der Verfügbarkeit und der hygienischen Standards bis vor fünf, sechs Jahren bei den großen Handelsketten noch kaum ein Thema.



WÄRMSTENS ZU EMPFEHLEN

Ein wilder Geheimtipp für den Grill sind die „Weinviertler Wildbratwürstel“ der Fleischerei Hofmann aus Hollabrunn (erhältlich u.a. bei Merkur). Diese besonderen Bratwürstel werden nach dem Brühen leicht geräuchert und erhalten dadurch einen feinen Rauchgeschmack. Wesentliche Hauptbestandteile der Rezeptur sind erstklassiges Wildfleisch aus Niederösterreich, spezielle Wildkräuter, etwas Thymian und ein Schuss Rotwein. Und durch die Zugabe von grobkörnigem weißem Pfeffer bekommt diese regionale Spezialität nochmals eine eigene charakteristische Note. Die „Weinviertler Wildbratwürstel“



sind natürlich ideal für den Grillrost geeignet, können aber bei Schlechtwetter auch im heißen Wasserbad oder in der Pfanne zubereitet werden. Für den unverwechselbaren Geschmack, die appetitliche Präsentation sowie das interessante Produktkonzept wurden die „Weinviertler Wildbratwürstel“ übrigens von der Fachzeitschrift PRODUKT mit dem „PRODUKT Champion 2007“ in der Kategorie Selbstbedienung ausgezeichnet – damit wurde die erstklassige Qualität dieser Innovation auch offiziell bestätigt.



Fish & Tipps

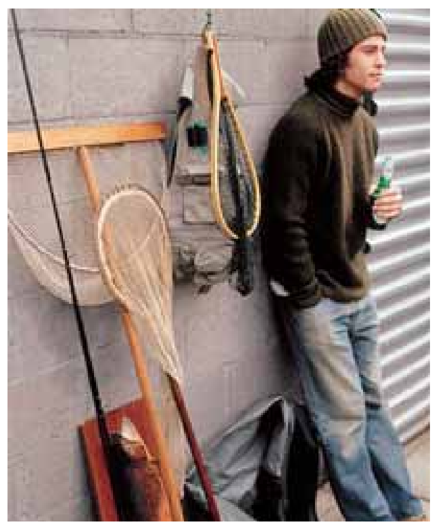
Petri Heil

Einer der allerschönsten Aspekte der Wochen von Nikolo bis Aschermittwoch heißt Fisch. Denn in gerade diesem Zeitraum kann man in den großen Lebensmittelmärkten hinsichtlich der leckeren Flossenträger aus dem Vollen schöpfen.

Text: Michael Schubert

Die Geräumigkeit des Grillrostes ist eigentlich ideal für die Zubereitung eines ordentlichen, ganzen Fisches. Vorausgesetzt Sie verfügen über einschlägige Kenntnisse, denn schon so manches Festessen blieb am Rost kleben. Um derlei zu vermeiden, pflegen viele Mittelmeer-Anrainer beispielsweise das Schuppen des Fisches vor dem Grillen einfach zu unterlassen. Das ist nicht nur bequem, sondern schützt die empfindliche Haut. Der Nachteil ist hier klarerweise, dass Freunde knuspriger Kruste durch die Finger sehen, denn die Haut wird in diesem Fall samt Schuppen vor dem Servieren entsorgt.
Eine gute Methode ist es natürlich, den Fisch in die Zange zu nehmen. Spezielle Fischzangen bzw. Wendekörbe ermöglichen das unkomplizierte Garen des Fisches, der auf diese Weise schön knusprig gebraten und allseits bepinselt werden kann. Jedoch muss die Größe des Instrumentes recht genau zu dessen Inhalt passen. Spezialisten investieren daher in einen Satz Fischzangen verschiedenster Größen bzw. verwenden den Vorrichtungen, in die man mehrere kleine Fische einspannen kann.

Fisch liebt Folie. Nicht nur für Fischfilets am Grill, sondern auch für Kapitale geeignet, ist die schonende Zubereitung in der Alufolie. So bleiben die Aromen und auch der Saft des Fisches erhalten, außerdem kann man darin Aromaspender wie Kräuter, Gewürze, Zitronenscheiben oder einfach ein Stück Butter mit auf den Rost legen. Unser Tipp dazu: Achten Sie darauf, dass die glänzende Seite der Folie immer die innere ist. Außen würde nämlich die Hitze stärker reflektiert als absorbiert werden.
Natürlich lässt sich die Folie auch verwenden, um den Fisch lediglich vom Rost fern zu halten, während er sonst schön Farbe nimmt. Da die Folie dafür alleine zu dünn und rissanfällig ist, greifen Experten zu folgendem Trick: Ein Stück Karton wird gerade so groß zugeschnitten, dass der Fisch genug Auflagefläche hat. Dann wird der Karton in Alufolie gewickelt und in die Mitte des Grills gelegt. Darauf der fertig gewürzte, geschröpfte und mit etwas Öl oder zerlassener Butter bestrichene Fisch. Sehr gut funktioniert das beispielsweise auch mit einem ganzen Lachsfilet, an dem die (geschuppte) Haut bleibt. Ein spektakuläres und ausgesprochen delikates Festessen.
Für diese Methode kommt aber jedenfalls nur das indirekte Grillen mit Deckel in Frage, denn dabei verteilt sich die Hitze im gesamten Garraum, was ein Wenden erübrigt. Und der



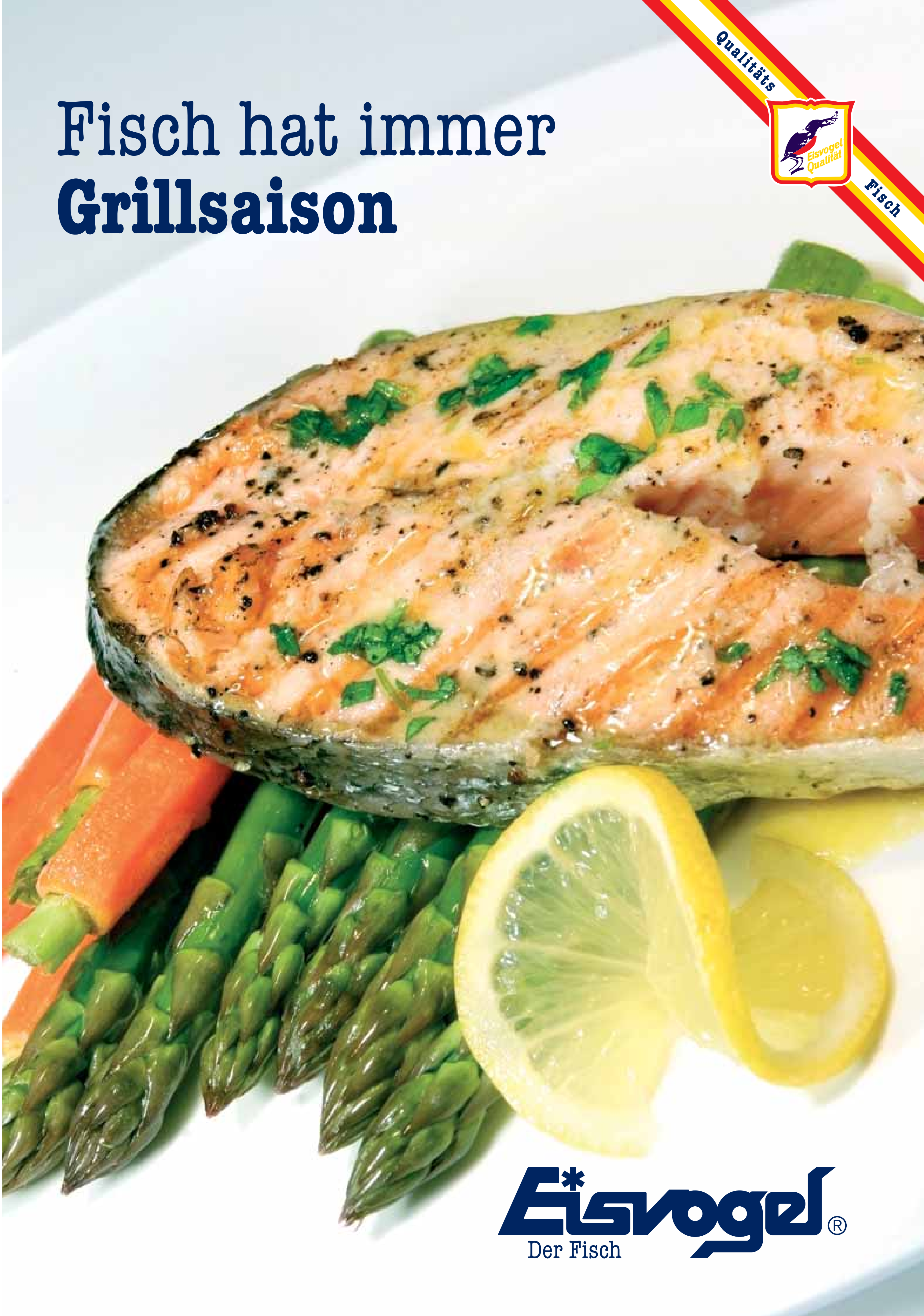
Karton kann nicht verbrennen, da er nicht direkt über der Hitzequelle liegt.

Mild Thing. Wie auch immer Sie Ihren Fisch auf den Grill legen, und womit auch immer Sie Ihren Grill beheizen: Manche mögen´s nicht so heiß. Große Fische sollten bei milder Hitze gegart werden, damit das Fleisch

Fisch hat immer **Grillsaison**

Qualitäts Fisch

Eisvogel Qualität



Eisvogel®

Der Fisch

langsam und auf den Punkt genau durchziehen kann. Das geht ohnehin schnell genug (für einen ganzen Lachs müssen Sie etwa 45 Minuten voranschlagen) und ein „überkochter“ Fisch ist grausam schlecht.
Bei den Aromaten gibt es eine ganze Reihe, die in Frage kommen. Zu Lachs und Lachsforelle etwa passt Dille hervorragend. Aber auch frischer Knoblauch, Petersilie, Kerbel, Rosmarin, Thymian und Salbei sind gute Partner für die meisten Fischarten. Und natürlich Zitrone, die nicht nur am Schluss dazu serviert wird, sondern deren Saft bereits am frischen Fischfleisch den Geschmack verbessert.
Wenn Sie Ihren Fisch nicht in der Folie garen, sollten Sie ihn auch dann und wann mit einer Mischung aus Öl oder zerlassener Butter (die bessere Wahl) und jenen Gewürzen bestreichen, die Sie bevorzugen.
Sparen Sie nicht mit dem Salz – in der Regel wird Fisch sowohl vor dem Grillen als auch danach gesalzen. Beim Pfeffer empfehle ich eher den weißen aus der Mühle, da er geschmacklich einfach besser zu Fisch passt.





DER NEWCOMER

Wirklich neu ist er ja nicht, sondern eine Welsart aus dem Mekong-Delta, die in Asien, aber auch den USA seit Jahrzehnten als Speisefisch geschätzt wird. Dass der „Pangasius“ jetzt aber immer öfter – und dazu manchmal noch sehr preiswert – auf den österreichischen Markt schwimmt, hat gute Gründe.

Schneeweiß bis leicht rosa sind seine Filets im bester Qualität, zartfleischig und ausgesprochen mild im Geschmack. Braunstichig und mit dumpfem Morast-Aroma an der Unterkante der Qualitätsskala. Im Idealfall ähnelt der Pangasius dem raren und begehrten „Egli“ (sprich europäischen Flussbarsch), nämlich dann, wenn er aus einer guten Aquakultur mit Fließwasser und nicht aus brackigen Teichen stammt. Ein Effekt, den man ja auch hierzulande bei Süßwasserfischen wie dem Karpfen gut beobachten kann.



In jeder Erscheinungsform verzehrten ihn jedenfalls die US-Bürger bereits seit Jahrzehnten mit Begeisterung, bis sich die nationale Fischzüchter-Lobby erfolgreich vor dem Wettbewerber aus Asien zu schützen verstand. Restriktive Einfuhrbeschränkungen zwangen die hochentwickelten Fernost-Züchter zur Suche nach neuen Märkten – Europa wurde also erst mit preislichen Argumenten im Sturm erobert, inzwischen hat sich der Fisch auch im Qualitätssegment fest etabliert.

Aufgezogen wird der Pangasius vornehmlich in Südvietnam in der Regel mit gekochtem Reis, Bananen, Reismehl und frischen Fischen bzw. Fischmehlpellets – ohne chemische Zuatzstoffe. Hier hat man offensichtlich von den einstigen Desastern in der Krabbenzucht gelernt.
In nur acht Monaten wächst der Pangasius zu einem Schlachtgewicht von ca. 1,5 kg heran, ließe man ihn weiterfressen, könnte er nach einigen Jahren bis zur Mannsgröße gedeihen. Die Gattung „Pangasius bocourti“ ist fetthaltiger und wird hauptsächlich auf dem asiatischen Markt angeboten, der fettarme „Pangasius hypothalamus“ ist auf den europäischen Märkten anzutreffen.



Musts



Wann immer vom Gegrilltem die Rede ist, sollten Sie Ihren Senf dazugeben. Denn dieses mehr oder minder scharfe Traditions-Dipping passt hervorragend dazu - auch physiologisch.

Text: Claudia Schrutek

Die für den scharfen Geschmack verantwortlichen Senföle fördern nämlich die Verdauung von Fett und neutralisieren sogar eventuell vorhandene Nitrosamine, die bei zu starker Erhitzung von Gepökeltem entstehen können.
Unser Hauptmotiv für den Senf-Konsum bleibt aber dennoch der Genuss. Denn Vieles vom Grill schreit geradezu nach der pikanten Würze von Senf. Wobei unterschiedliche Geschmackspartnerschaften es geradezu unmöglich machen, mit nur einer Sorte auszukommen. Sogar die jeweilige Zubereitung des Fleisch- und Wurstgerichtes spielt hier eine Rolle. Weil eine Weißwurst etwa will gekocht unbedingt einen süßen Bayern an ihrer Seite, gebraten vom Grill jedoch steht ihr ein Dijon-Senf wesentlich besser.

Also hat der Kenner in der Regel ein ganzes Repertoire im Kühlschrank. Um herauszufinden, welche Kandidaten aus den Supermarkt-Regalen sich für diesen Job als Mustard-Musts am besten eignen, hat die Redaktion der GrillZeit für Sie eingekauft und getestet.

Estragon. Diese typisch österreichische Senfvariation bestreitet die meisten Angebote am Markt, die das Thema aber recht unterschiedlich interpretieren. Am besten geschmeckt hat uns hier eigentlich der Estragon-Senf von Ramsa – ein Blick auf das Kleingedruckte war allerdings ernüchternd: Der Wiener Traditionshersteller verwendet als einziger im Test statt Zucker stillschweigend Süßstoffe. Das stieß jenen Verkostern auf, die synthetische Süße aus gesundheitlichen und/oder sensorischen Gründen ablehnen.
Geschmacklich gut schnitten auch der Klassiker von Mautner Markhof, sowie der Estragon von Felix ab, den wir uns jedoch erst via „Ikea" besorgen mussten, wo er die Würsteln in der Kassenzone begleitet.

Kremser & Co. Liebling der Kinder (zu fast allem) ist der süße Senf. Und zwar sowohl in der österreichischen Variante als „Kremser", wie auch in der noch süßeren als bajuwarischen Weißwurst-Senf. Der übrigens auch ganz hervorragend zu Räucherlachs vom Grill passt.
Von den Austro-Süßen mundete der Kremser von Albatros am besten, recht gut war auch wieder jener von Ramsa – mit obiger Einschränkung. Aufgefallen ist uns bei diesem Produkt auch, dass es aus der Tube und der wesentlich größeren Squeezeflasche völlig unterschiedlich aussah und schmeckte. Und bei den Bayern hat es uns der Hausmachersenf von Händlmaier angetan, der ein sehr rundes Geschmackserlebnis bietet.

Dijon & So. Die französischen Klassiker „Maille" und „Moutarde de Dijon extra strong" schlugen die Produkte heimischer Provenienz hier um Längen. Und auch der intensiv-gelbe „Hengstenberg Delikatess-Senf mittelscharf" erwies sich als sehr brauchbarer Vertreter des Dijon-Typus.
Eher exotisch in Geschmack und Preis empfanden wir dagegen den „Moutard Pommery" im Steinguttöpfchen, der allzu säurebetont eher als Marinade geeignet erscheint. Und dafür ist er einfach viel zu teuer. Der Engländer „Colmanns" wiederum erschien uns für viele Gelegenheiten doch zu scharf. Schmerzlich vermissten wir in dieser Liga den Senf von „Thomy", der zumindest in Ostösterreich scheinbar nicht mehr zu kaufen ist.



Festtagsbier

Zu den Feiertagen greifen Biergenießer gern zu Höherprozentigem aus den Sudkesseln der Brauereien. Das auch vorzüglich zu kräftigen Festbraten passt.

Text: Klaus Postmann

Eine starke Sache

Im Mittelalter bereits schätzte man Bockbier als sättigendes Nahrungs- und sogar als kraftspendendes Heilmittel. Schon Hildegard von Bingen ermunterte im 12. Jahrhundert mit „cervisiam bibat“ zum medizinischen Biertrinken. Die entscheidende Rolle in der Geschichte der Bockbiere kommt den Klöstern zu. Die Mönche, gewöhnlich des Lesens und Schreibens kundig, waren in der Lage, die Kunst des Bierbrauens systematisch weiterzuentwickeln. Erfahrungen wurden gesammelt, Rezepturen schriftlich festgehalten und mit den Jahren verbessert. Bier galt in Klöstern als nahrhafte und vor allem schmackhafte Ergänzung der ansonsten eher kargen Kost. Zusätzlich war Bier wegen des Verbots des Essens während der Fastenzeit der beste Ausweg, sich strikt an die Regeln zu halten. Denn es galt: „liquida non frangunt ieunum“, was soviel heißt wie „Flüssiges bricht das Fasten nicht“. Aus dieser christlichen Tradition, die mit der Adventszeit sowie der österlichen Bußzeit zwei Fastenzeiten vorsieht, stammen die heute beliebten Weihnachts- und Osterbockbiere.

Besonders beliebt in früheren Zeiten war ein Starkbier aus dem nördlichen Niedersachsen, aus der Hansestadt Einbeck, das seinen Weg zu den bayrischen Herzögen fand. Es war alkoholhaltig und damit monatelang haltbar und leicht zu transportieren. Sogar Martin Luther erfreute sich 1521 an einem Fass Einbecker Bier, das ihm der Herzog von Braunschweig als Trost und Stärkung geschickt hatte, da er vor den Reichstag in Worms zitiert wurde. Ab 1550 wurde das Starkbier regelmäßig nach Bayern importiert – es dauerte nicht lange, bis die Bayern aus dem „Ainpöckischen Bier“ das „Ainpockbier“, dann den „Oanbock“ und schließlich den „Bock“ machten. Weil das preußische Bockbier aufgrund der weiten Transportwege aber ein wahrer Luxusartikel war, entschied man sich in München dazu, es selbst und günstiger herzustellen. Dazu wurde 1612 das erste Hofbräuhaus Münchens, das „Braune Hofbräuhaus“ gegründet, den Braumeister selbst holte man direkt aus Einbeck.

Um heute den Namen Bockbier tragen zu dürfen, ist bei Bier ein Minimum von 16 % Stammwürze gefordert. Bockbiere sind generell sehr kräftig gebraute Biere, im Duft dicht, röstig und malzig. Insgesamt ist Bockbier am Gaumen wuchtig und voll, im Geschmack charakterstark und individuell. Aufgrund des höheren Alkoholgehalts kommen würzige, süßliche und fruchtige Aromen durch. „Außerdem stärkt ein Bock und wärmt durch den höheren Alkoholgehalt von über 7 Vol.%“, erklärt Stiegl-Braumeister Ernst Schreiner. Sein Original Stieglbock Jahrgang 2007 wurde bereits im August eingebraut und steht seit Anfang Oktober zum Genießen bereit: „Unser heuriger Bock besticht durch einen charaktervollen Antrunk, ist auf

Bock auf Party

Das alljährliche Comeback des Bockbiers wird in den Brauereien richtiggehend zelebriert. Die Salzburger Privatbrauerei Stiegl beispielsweise lud heuer zum bereits legendären „Original Stieglbockfest 2007“ in die hauseigene Brauwelt, wo sich Kunden und Freunde der Brauerei vom aktuellen Jahrgang selbst überzeugen konnten. Die Unterhaltung kam dabei nicht zu kurz: Durch den Abend führte auf charmante Art und Weise die Kabarettistin und Schauspielerin Valerie Bolzano. Weniger charmant, aber dafür umso amüsanter gab sich Kabarettist Roland Düringer. Mit den besten Gags seiner jüngsten Programme hatte er die Lacher der Gäste auf seiner Seite. Natürlich ließ er es sich auch nicht nehmen, das Publikum genauer unter die Lupe und – auf humorvolle Art und Weise – ein wenig auf die Schaufel zu nehmen. Erfreulicherweise dachte man an diesem Abend auch an jene, denen es nicht so gut geht, denn es wurde wieder kräftig für einen karitativen Zweck gesammelt. Diesmal gingen mehr als € 12.240,– an „Wings for Life“, die vom Initiator der Stiftung, Heinz Kinigadner, entgegen genommen wurden. Die Hauptfunktion der im Jahr 2004 ins Leben gerufenen Stiftung besteht darin, die Forschung und den medizinisch-wissenschaftlichen Fortschritt zur künftigen Heilung von Querschnittslähmung als Folge von Rückenmarksverletzungen zu fördern und zu beschleunigen. „Wir freuen uns sehr über die großzügige Spende. Als gemeinnützige Stiftung sind wir auf Unterstützungen wie diese angewiesen, um die notwendige finanzielle Nachhaltigkeit und Unabhängigkeit zu gewährleisten und neue Forschungsprojekte zu fördern. Da die laufenden Kosten von den Gründern getragen werden, fließen alle Spenden zu 100% in die Forschung“, so Heinz Kinigadner.



V.l.n.r.: Kabarettist Roland Düringer, Wings for Life-Initiator und Motorsport-Legende Heinz Kinigadner, Mag. Alessandra Santer und Stiegl-Chef Dr. Heinrich Dieter Kiener.

der Zunge mit feinen Röstmalz-Aromen hinterlegt und hat eine einschmeichelnde Finesse im Abgang“, beschreibt Schreiner seinen 2007er Bock. Tatsächlich gleicht kein Bock dem anderen. Ganz im Gegenteil.

„Bei Bockbier sind Jahrgangsunterschiede deutlicher spürbarer als bei konventionellem Bier“, so Biersommelier und Brauereibesitzer Peter Krammer von der Brauerei Hofstetten in Oberösterreich. „Unterschiede zeigen sich vor allem durch den Hopfenjahrgang. Mitte August bis Mitte September gibt es frischen Hopfen, der sofort zu Bockbier verbraut wird“, so Krammer. Und Ottakringer-Braumeister Andreas Rosa meint dazu: „Wie Kenner wissen, ist das Spannende am Bockbier, dass es jedes Jahr anders schmeckt. Das mag daran liegen, dass Bockbier nicht das ganze Jahr zu haben ist und damit beim Konsumenten nicht die Erwartung besteht, dass es immer gleich schmeckt“.

Und so schmeckt Bockbier aus dem Jahrgang 2007:



Original Stieglbock
(7,0 Vol.%): In der Nase charaktervoll; am Gaumen feine Röstmalzaromen mit weicher, cremiger Struktur; im Abgang saftig mit Druck und einschmeichelnder Finesse.

TIPP VOM BRAUMEISTER

„Durch seine kräftige Geschmacksstruktur mundet Bockbier besonders gut zu geschmacksintensiven Gerichten, wie Wild oder Gansl oder aber sogar zu süßen Desserts“, so Stiegl-Braumeister DI Ernst Schreiner. „Bockbier eignet sich aber auch perfekt zum Verfeinern von Wild-Saucen.“



Stiegl-Braumeister DI Ernst Schreiner

Zipfer Stefanibock
(7,1 Vol.%): Die Nase typisch herb mit angenehmem Pilsaroma; im Geschmack harmonisch, weich und würzig-malzig; der Abgang mittelkräftig und dichtgehopft.





Gösser Bock
(7,1 Vol.%): In der Nase komplex mit aromatisch-malzigem Duft; frisch-fruchtiger Geschmack, ergänzt durch Gewürzaromen von Lebkuchen und dunklem Brot; im Abgang lang anhaltend und kraftvoll.

Ottakringer Bock
(7,6 Vol.%): Hoher Alkoholgehalt bereits in der Nase spürbar; kräftig, weich und cremig am Gaumen; warm, würzig und eher kurz im Abgang.





Hofstettner Bock
(7,4 Vol.%): Malzig-kirschig mit dezenter Edelbitterschokolade; elegant cremig mit dropsigem Gaumen; feinperlige Kohlensäure; lang und weich im Abgang mit dezentem, gut tragendem Bitterl und Bananenaroma.

Hofstettner Sündenbock
(7,2 Vol.%): Unfiltriert und limettig-zitronig; üppig voll mit weicher Biskuitaromatik; elegante, gut eingebundene weiche Kohlensäure; fett und cremig im Abgang mit dezenter hopfiger Bitternote.





Bourbons

Früher Inventar vieler Hollywood-Streifen, hat der Bourbon in den letzten Jahrzehnten mehr mit Cola-Whiskey auf sich aufmerksam gemacht als durch gute Qualität. Im Zuge der Genussorientierung des 21. Jahrhunderts wurden aber auch die Premium-Linien der Whiskeys aus Kentucky und Tennessee wiederentdeckt, die sich (auch preislich) nicht hinter den Schotten verstecken müssen.
Interessant am amerikanischen Whiskey ist der einfache Zugang zum Produkt. Im Gegensatz zum meist schwierigen Malt Whisky aus Schottland oder Irland spricht ein guter Bourbon rasch an, ist duftig, weich und voluminös – spontan entsteht das Gefühl von easy-living, jener Lebensphilosophie Amerikas, die so gut zum Barbecue passt.

Aus einer Reihe jener Top-Amerikaner, die der österreichische Handel in seinen Regalen führt, haben wir Ihnen ein paar Tipps der Redaktion herausgekostet.



Spirituelle Unterstützung

Keine Spirituose passt so perfekt zum Barbecue, wie ein wirklich guter Bourbon oder Tennessee Whiskey. Nicht umsonst ist es mit Jack Daniels ja auch eine US-Whiskeymarke, die das renommierteste Grillfestival des Globus ausrichtet.

Text: Klaus Postmann

SPECIAL TIP:

Ideal schmeckt Bourbon auch als Zutat der in Nordamerika beliebten Bourbon Whiskey BBQ Sauce: In einer Pfanne eine $^{1}/_{2}$ kleingeschnittene Zwiebel und 4 zerdrückte Knoblauchzehen mit einer $^{1}/_{2}$ Tasse Whiskey glasig dünsten. Anschließend Pfeffer, Salz, 2 Tassen Ketchup, $^{1}/_{4}$ Tasse Tomatenmark, $^{1}/_{4}$ Tasse Essig, $^{1}/_{4}$ Tasse Worcestershire Sauce und $^{1}/_{2}$ Tasse braunen Zucker hinzufügen und bei mittlerer Hitze solange weiterköcheln, bis sich alle Zutaten zu einer cremigen Sauce verbunden haben.

treet

Knob Creek. Dieser fulminante Straight Bourbon aus dem Hause Jim Beam verbringt mindestens neun Jahre Lagerzeit in ausgesuchten Fässern aus aller Welt. Darunter gebrauchte Port- und Sherry-Gebinde, die dem Edel-Whiskey ihren Beitrag zu seiner erstaunlichen Dichte und Fülle liefern. Trotz seiner Komplexität ist „Knob Creek" aber auch für „Einsteiger" erlebbar. Für Ignoranten aber viel zu schade.

Wild Turkey Rare Breed ist ein sogenannter „barrel-proof bourbon", der in Fass-Stärke abgefüllt wird. Mit 55% Alkoholgehalt ist der Blend aus bis zu zwölfjährigen Whiskeys des Hauses aber immer noch sehr rund zu trinken, bietet schöne Karamell-, Toast- und Tabaknoten, sowie einen sehr beachtlichen Abgang.

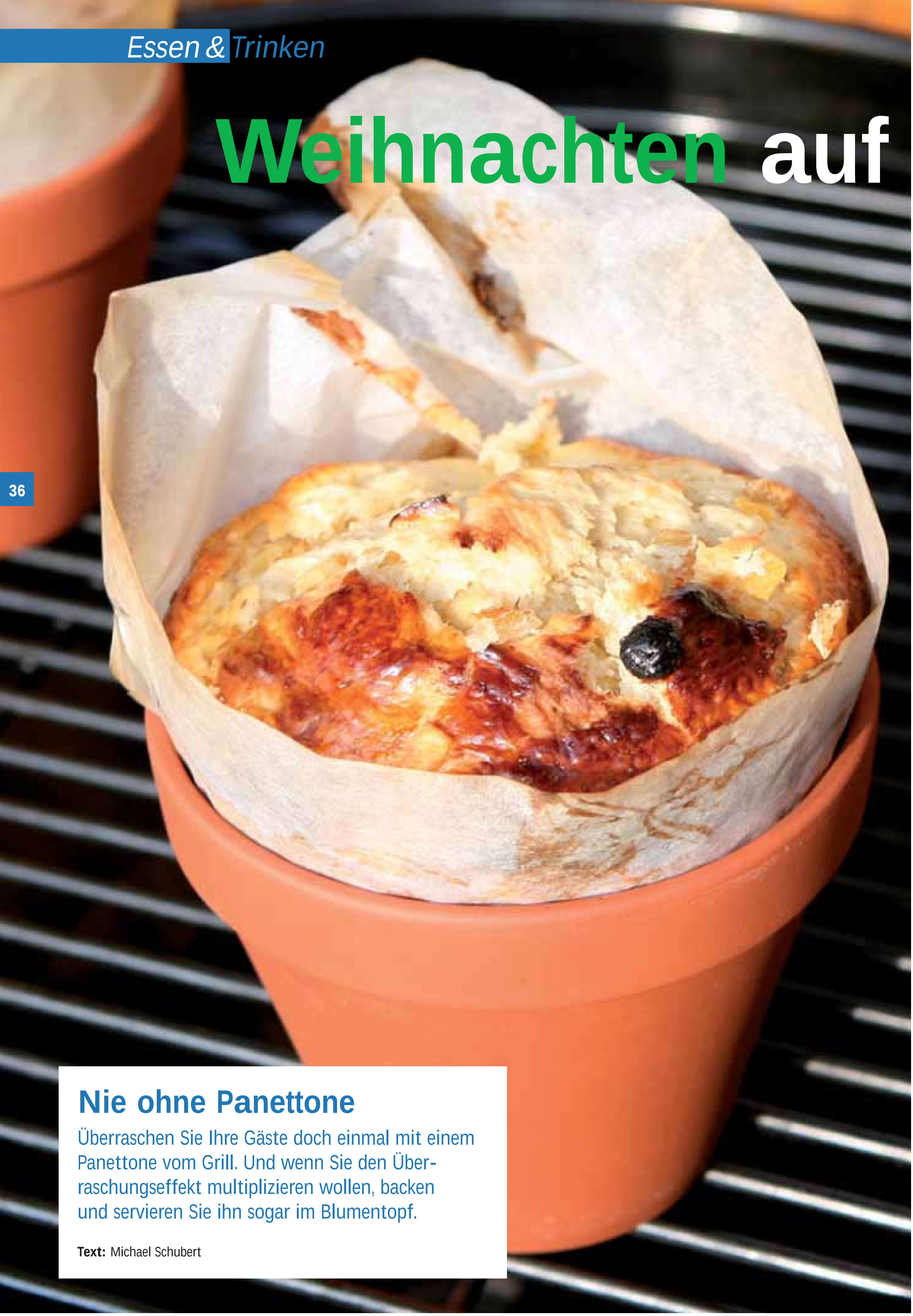
Jack Daniel´s Single Barrel, ein sogenannter „Tennessee Sour Mash Whiskey", wird acht Jahre gereift und ist mit 47% Vol. ebenfalls kein Schwächling. Für die Herstellung dieses Whiskeys wird das Lincoln-County-Verfahren angewendet, was bedeutet, dass der Whiskey vor seiner Lagerung durch Ahornholzkohle gefiltert wird. Das macht ihn besonders mild, wiewohl der Abgang eher kurz ist.

Blanton´s Special Reserve. Seine Reife erhält dieser „Single Barrel Whiskey" durch die langjährige Lagerung in neuen Eichenfässern, jede Flasche ist nummeriert und handsigniert. Mit einem Aroma, das eine feine Balance zwischen Vanille, Karamell- und Kräuteraromen hält, bietet er ein sehr spezielles Trinkvergnügen. Der lange, feine Nachklang erinnert irgendwie sogar ein wenig an exzellenten Wermut.

WHISKEY HISTORISCH



Seit Ende des 18. Jahrhunderts, mit der Gründung des neuen Bundesstaats Kentucky, nennt man einen Teil von Kentucky „Bourbon County" – frei nach der französischen Adelsfamilie House of Bourbon. Bereits zu jener Zeit verarbeiteten viele der verstreut angesiedelten Farmer ihren Mais zu Whiskey. Der Name Bourbon entwickelte sich zum Markenbegriff für Whiskey aus Nordamerika.
Mitte des 19. Jahrhunderts war es der Bundesstaat Tennessee, der seinem Whiskey eine eigene Identität gab und ihn in Tennessee Whiskey umbenannte. Dennoch blieb der Name Bourbon als Marke erhalten, selten sind die Unterschiede zwischen Kentucky Bourbon und Tennessee Whiskey bekannt. Übrigens: Richtig gelesen, US-Whiskey schreibt man im Gegensatz zum europäischen Whisky mit „e". Bourbon hat einen gesetzlichen Hintergrund, der jedoch nicht mit der geografischen Herkunft zusammenhängt. Seit Ende des 19. Jahrhunderts verlangt das Bundesgesetz der USA, dass Bourbon zumindest aus 51% Mais besteht und für wenigstens zwei Jahre in neuen Holzfässern reift, bevor er verkauft wird. Bourbon muss innerhalb der USA erzeugt werden, kein Gesetz verlangt aber, dass Bourbon ausschließlich aus Kentucky stammt. Dennoch hat man sich per Handschlag darauf geeinigt, nur Whiskey aus Kentucky als Bourbon zu bezeichnen.



Weihnachten auf It

Nie ohne Panettone

Überraschen Sie Ihre Gäste doch einmal mit einem Panettone vom Grill. Und wenn Sie den Überraschungseffekt multiplizieren wollen, backen und servieren Sie ihn sogar im Blumentopf.

Text: Michael Schubert

alienisch

Eigentlich gehört er ja mit Sauerteig gemacht. Und für all jene, die drei, vier Tage Zeit für die Zubereitung eines Kuchens haben, erzählen wir weiter unten, wie das theoretisch geht. Aber für uns Normalsterbliche tut´s auch die Hefe, um einen schönen Panettone zu backen. Und zwar im Kugelgrill, so wie wir das für Sie wieder einmal selbstlos getestet haben.

Tatsächlich eignen sich konventionelle Blumentöpfe aus Ton mit 6 bis 14 Zentimeter oberem Durchmesser aufgrund ihrer Fasson ganz hervorragend für den italienischen Weihnachtskuchen „Panettone". Den man natürlich auch in einer Gugelhupf- oder Auflaufform machen kann. Typischer, aber auch besser, wird er jedoch im konischen Topf, aus dem der Teig beim Backen appetitlich quillt. Die Größe des Topfes ist natürlich entscheidend für die Backdauer. Sehr hübsch macht sich das, wenn Sie für jeden Ihrer Gäste einen eigenen kleinen Topf servieren.

Wichtig ist bei der Zubereitung des Blumentopf-Panettone mehrerlei: Natürlich kommen nur neue Tontöpfe in Frage, die Sie gründlich waschen und dann für ein, zwei Stunden wässern sollten. Tun Sie das nicht, kann der Topf beim Backen springen, so aber ist er sehr hitzeresistent.
Kleiden Sie den Topf mit Backpapier aus, wobei Sie für den Boden (schon um das Loch abzudecken) eine eigene, kleine Rundschablone ausschneiden sollten. Wenn Sie es akkurat mögen, können Sie das Papier am Topfrand abschneiden, aber wir fanden die flotte Papierfahne an unseren Panettones eigentlich sehr dekorativ. Ergänzt um eine hübsche Bauchbinde aus Bast und etwas Tannenreisig ist der Topf so ausgesprochen salonfähig.

Back Facts. Befüllen Sie die Töpfe mit dem Teig nur zu zwei Drittel. Dieser wird so stark aufgehen, dass er auch dann noch einen hübschen Panettone-Gupf machen wird. Füllen Sie jedoch zu viel ein, geht der Kuchen über.
Die Temperatur im Griller sollte so um die 150 bis 180 Grad betragen, wobei vermutlich auch bei etwas größerer Hitze brauchbare Ergebnisse zu erwarten sind. Die Backdauer liegt – je nach Größe der Formen – zwischen 20 und 45 Minuten. Fertig ist der Panettone dann, wenn er gut gequollen ist, schön Farbe genommen hat und die Nadelprobe besteht. Dafür stechen Sie den Kuchen mit einem dünnen Bratenspieß tief an und ziehen ihn wieder heraus. Wenn keinerlei Teig mehr daran kleben geblieben ist, ist der Panettone fertig. Beim Kohlegrill sollten Sie der Brenndauer wegen besser Holzkohlebriketts verwenden, allerdings nicht zu viele. Stellen Sie die richtige Temperatur durch Zugabe und Entnahme der bis zur Aschebildung vorgeglühten Holzkohle ein, bevor Sie die Kuchenformen auf den Grill geben. So gibt es keine unliebsamen Überraschungen. Wir haben uns der Einfachheit halber für einen Gaskugelgrill von Outdoorchef entschieden, der zweierlei Vorteile bietet. Zum einen kann man die Fortschritte beim Backen durch die großen Lüftungslöcher beobachten, zum anderen ist die Temperatur sehr gut regelbar.

DAS REZEPT



ca. $^{1}/_{8}$l H-Milch (lauwarm)
1 Pkg. Backhefe (30g)
700g Weißmehl
140g Kristallzucker
1 Teelöffel Salz
2 Eier
150g Butter
$^{1}/_{2}$ Zitrone unbehandelt (lediglich die abgeriebene Schale)
150g Aranzini
120g Rosinen

Zubereitung:
Aus der warmen H-Milch, der Germ (Backhefe) und einer Handvoll der Mehlmenge ein sogenanntes „Dampfl" bereiten. Dazu werden diese Zutaten mit dem Schneebesen gut glattgerührt, leicht mit etwas Mehl bestaubt und mit einem Tuch abgedeckt. An einem warmen Ort aufgehen lassen, bis das Volumen etwa doppelt so groß ist wie vorher. Doch Vorsicht: Temperaturen über 36 Grad „killen" die Germ.

Diesen Vorteig anschließend mit allen Zutaten vermischen und die Teigmasse gut kneten (am besten mit der Küchenmaschine), bis sich der Teig von der Schüssel löst. Dann braucht der Teig wieder mindestens eine halbe Stunde „Warmpause" bevor er in die Förmchen bzw. Blumentöpfe kommt. Dann kann´s im vorgeheizten Grill (mit Deckel natürlich!) endlich losgehen.

SAUERTEIG FÜR PURISTEN

Ein bis zwei Löffel Natursauerteig (z.B. vom Bäcker Ihres Vertrauens) mit lauwarmem Wasser und einer Handvoll Weißmehl anrühren. Zwölf Stunden stehen lassen. Danach erneut lauwarmes Wasser und Weißmehl hinzufügen bis etwa die Hälfte des Mehls, das Sie verarbeiten wollen, im Sauerteig ist. Nach weiteren zwölf Stunden kann mit dem eigentlichen Teigkneten begonnen und der Teig in die Förmchen gefüllt werden.
Den Teig danach bei warmer Zimmertemperatur für mindestens 16 Stunden ruhig stellen.
In dieser Zeit wird der Teig bis um das Dreifache aufgehen und kann danach endlich gebacken werden.

Die archaische Freude an Feuer ist bereits ein guter Grund, Grillfan zu sein. Und wem dieses Element dabei noch zu wenig zur Geltung kommt, braucht ein richtiges Lagerfeuer. Oder dessen kultivierte Varianten.

Text: Claudia Schrutek



Gezähmtes Feuer

Denn auf dem eigenen Grund und Boden schätzt es unsereiner ja, die Schönheit der Flammen im Zaum und vom Rasen fernzuhalten. Zudem sind die schwer in Mode gekommenen Feuerschalen und -körbe ja selbst schon ein Spektakel für sich. Von naturverbundener Keramik über moderne Skulpturen, bis hin zu romantischen Gusseisen-Feuerstellen – für jeden Geschmack ist eine geeignete Feuerstelle am Markt.

Klassiker sind die sogenannten offenen Feuerkörbe, die in allen erdenklichen Varianten und Formen zu haben sind, manchmal sogar mit hinzufügbarem Grillrost. Die meisten Feuerkörbe und auch -schalen bestehen aus Schmiede- oder Gusseisen, das zwar früher oder später zu rosten beginnt, dafür aber relativ günstig ist, die Wärme gut speichert, und irgendwie gerade angerostet sehr dekorativ ist. Solche Feuerkörbe gibt es zum Beispiel bei Blaha (http://www.blaha-gartenmoebel.at) oder in einem der beiden Wiener Feuerhäuser, die generell mit einem großen Sortiment an Feuerschalen ausgestattet sind (www.feuerhaus.at).

Wer es etwas kühler im Design mag, kann zu Feuerschalen aus Edelstahl greifen. Diese sind zwar deutlich teurer, aber Feuerstellen aus diesem Material bleiben einem dafür auch län-





ger erhalten. Auf Dauer Freude machen sollen auch Feuerschalen aus Keramik, die aufgrund ihres Materials ein Feuer sehr ursprünglich erscheinen lassen. Von einem Künstler angefertigte, handgemachte Einzelstücke kann man zum Beispiel unter www.feuerschale.de bestellen, schöne Keramikschalen gibt es auch bei „Grüne Erde“ (www.gruene-erde.at). Aufpassen muss man allerdings vor allem bei filigrane-



ren Keramikobjekten bei Nässe und Frost – haben sie eines von beidem abbekommen, können (spätestens beim Anzünden) Risse entstehen, weshalb Keramikschalen im unbenutzten Zustand ihren Platz in der warmen und vor allem trockenen Stube brauchen. Aufgrund ihrer ansprechenden Optik ist dies aber nicht unbedingt ein Nachteil.

Auch für Freunde von schlichtem und modernem Design gibt es Passendes. So zum Beispiel die „fireplate“ von Radius Design, die in zwei Größen (75 und 100cm Durchmesser) erhältlich und mit einem passenden Grillrost erweiterbar ist (www.radius-design.com). Die Schale selbst besteht aus schwarz lackiertem Stahl, der Grillrost aus Edelstahl.

„Bål“, dänisch für Lagerfeuer, heißt eine vielseitige Feuerstelle der Firma LME Products, die nämlich zugleich auch ein Grill ist (http://www.lme-p.dk). Mit etwa 83 cm Höhe ist hier im Vergleich zu herkömmlichen Feuerstellen mit Grillrost-Erweiterung eine einigermaßen angenehme Arbeitshöhe gegeben. Diese feudale Feuerschale, die es prinzipiell in vier verschiedenen Größen gibt, ist durch einen schwenkbaren Edelstahl-Grillrost, ein Schneidbrett, einen Werkzeughalter und Grillwerkzeug, sowie eine „Wikingerpfanne“ für Omelette, Palatschinken, aber auch Fleisch und Gemüse erwei-



terbar. Unter www.grillshop.at bekommt man den Feuerschalen-Grill in zwei Größen und Kombinationen.

Ebenfalls aus Dänemark stammt der knapp zwei Meter hohe Faltkamin aus unbehandeltem Stahl, der von dem in seiner Heimat sehr prominenten Koch Jan Hurtigkarl gestaltet wurde. Auch



diese Feuerstelle verfügt über einen optional verwendbaren Grillrost. Der Vorteil dieses Freiluft-Kamins liegt darin, dass er schnell zusammengeklappt und einfach verstaut werden kann. Erhältlich bei Feuerhaus (www.feuerhaus.at).
Der Weber Fireplace (Bild links oben) (http://www.weber.eu), kann zwar nicht grillen, sich vom funktionellen Design her aber durchaus blicken lassen. Der Deckel, der auf seiner Halterung über dem Feuer schwebt und die Wärme unten hält, kann dann, wenn der romantische Lagerfeuer-Abend zu Ende geht, einfach abgesenkt werden, woraufhin das Feuer erlischt.





Die Spoga 2007, internationale Fachmesse für Sport, Camping und Lifestyle im Garten, ging diesen September wieder in Köln über die Bühne. Und obwohl der Name dies nicht unbedingt nahelegt, war es wieder die größte Leistungsschau der BBQ- und Grillbranche des Kontinents.

Text: Claudia Schrutek

Trends von der Spoga

Und natürlich haben wir uns dort für Sie gründlich umgesehen, um Ihnen die neuesten Trends und Geräte für unsere gemeinsamen Passion präsentieren zu können.

So zum Beispiel den vierflammigen Gasgrill **„Patron“** in Edelstahl von **Patton,** der um erstaunlich günstige € 599,– am Markt angeboten werden soll. Der an sich bereits relativ große Grill ist bis hin zur komfortablen Outdoor-Küche erweiterbar. So gibt es dazu passend beispielsweise den „Patron cart Two Burner“ – der es mit seinen zwei zusätzlichen Brennern erlaubt, das Menü noch ein bisschen auszuweiten. Praktisch sind auch der „Patron cart Tap wash“ mit integriertem Waschbecken und der „Patron cart Top marble“ mit viel zusätzlicher Arbeitsfläche. Außerdem bieten alle Zusatzelemente praktischen Stauraum, den ja jeder Grillmeister zu schätzen weiß.





Ein bewährtes Patent hat auch **Outdoorchef** in seinen neuen Grill eingebaut – nämlich das Trichtersystem in den Gaskugelgrill **Paris 570,** der ebenfalls ab der kommenden Saison auf den Markt kommen wird. Seine zwei getrennt regelbaren Brenner ermöglichen sowohl niedrige Barbecue-Temperaturen von 90 bis 120 Grad, als auch eine Hitze von über 300 Grad Celsius. Er lässt sich dank seiner vier feststellbaren Lenkrollen und der Vertiefung, in der die Gasflasche sicher sitzt, auch während des Grillvorgangs verschieben. Und wer keinen Platz hat, den Grill bei Regen und Schnee unterzustellen - kein Problem, denn aufgrund seines robusten Materials kann der Paris 570 das ganze Jahr draußen verbringen.



Der mit zwei Schubladen ausgestattete **Barbecook King** bietet zwar etwas weniger Platz für Utensilien, ist aber ebenso preisgünstig. Dieser neue Kugelgrill, der über einen verstellbaren Grillrost und das patentierte Turbo QuickStart-System verfügt, soll nämlich ab Frühling 2008 schon um € 550,- zu erwerben sein.



Wenn Multifunktionalität gefragt ist, ist man bei **BBQ-Scout** an der richtigen Adresse. Beim **Char-Griller DUO** wurde nämlich ein dreiflammiger Gasgrill mit einem Barbecue-Grill und Smoker für Holzkohle kombiniert. Mit der optional erhältlichen SideFireBox kann man dann auch noch nach Texas-Art räuchern – und gleichzeitig auf dem Gasgrill allerlei Beilagen zubereiten.

Für Leute, die gerne den Durchblick haben, gibt es die **Gasgriller-Serie Signature** des australischen Grillherstellers **BeefEater**. Denn diese Grills aus Down Under verfügen über große Sichtfelder aus hitzebeständigem Glas in der großen Grillhaube und sind in mehreren Größen – von drei bis sechs Brennern – am Markt. Wenn man kein geduldiger Saubermacher ist, sollte man von diesem Grill aber absehen, denn der Putzaufwand bei einem Glasfenster, das bald von Fett verschmiert ist, ist nicht unerheblich.





Der **Barbeskew** ist ein Multi-Spießgriller, der sowohl in Holzkohle- als auch in Gasgrill-Ausführung erhältlich ist und wendet das Grillgut völlig automatisch – zur Auswahl stehen drei große oder neun kleine Spieße, die ganz nach Belieben bestückt werden können.



Nicht ganz so vielseitig, da „nur“ ein Holzkohlegrill, aber dennoch praktikabel präsentiert sich **Heibis Vitalo Griller,** der sich den Kamineffekt zum Grillen zu Nutze macht. Die Kohle wird demnach nicht direkt unter das Grillgut gelegt, sondern in einen eigenen Kohlenrost, durch den die Luft zu dem weiter oben und vorne gelegenen Grillrost und anschließend nach draußen abzieht. Durch diese Bauweise tropft das Fett auch immer brav in die passende Auffangschale und nie auf die heißen Kohlen.

Eine ursprünglichere Hitzequellen-Alternative ist der **Bål-Grill** von **LME Products**, der eine Feuerschale in „Arbeitshöhe“ mit einem montierbaren Grill kombiniert (siehe auch „Gezähmtes Feuer“). Damit kann man also sowohl mit Holzkohlen grillen, als auch ein gemütliches Lagerfeuer mit Holzscheiten entfachen.





Für den Allwetterbetrieb kann man sich die neuen Wärmelampen namens **TERM 2000** von **Burda** zulegen, die jetzt auch in einer vollkommen wasserdichten Ausführung erhältlich sind und damit wirklich ganzjährig draußen bleiben können.

Für Spießliebhaber, die das Grillen keinem Motor überlassen wollen, gibt es eine neue Version des **Thüros Baikal**, der jetzt nicht mehr nur Platz für seine sechs Schaschlikspieße aus Edelstahl, sondern zusätzlich auch einen Grillrost und – dank des auf die Seite klappbaren Deckels – eine einigermaßen große Ablagefläche bietet. Praktisch, aber leider nicht unbedingt elegant.



Ganz ohne Feuer hingegen kommt der **barbecook** Induktionsgrill aus. Der neue Grill mit dem starken Namen **„Hercules“** besteht aus einer Induktionskochplatte, die in ein fahrbares Gestell montiert ist. Wenn man allerdings nicht kochen, sondern grillen will, legt man eine gusseiserne Grillplatte auf den Herd und kann schon loslegen. Denn der große Vorteil der Induktion liegt in der schnellen und intensiven Erhitzung. Die Kochplatte ist übrigens herausnehmbar und daher auch indoor verwendbar.



Feiertagsbier. Der „Original Stieglbock“ wurde bereits im August eingebraut, nach drei Monaten Reifezeit ist er nun zum Genießen bereit. Mit einem Alkoholgehalt von 7 Vol.% hat er auch eine angenehme wärmende Wirkung. Er kommt mit charaktervollem Antrunk, ist auf der Zunge mit feinen Röstmalzaromen hinterlegt und hat eine schmeichelnde Finesse im Abgang. Erhältlich ist der „Original Stieglbock“ in der 0,33L-Flasche einzeln oder im Sechserträger.

Grill-Fisch. Der Pangasius, der bei Iglo in die Packung kommt, wird artgerecht aufgezogen und gefangen, sorgfältig filetiert, einzeln verpackt und sofort tiefgekühlt. Die saftigen, aber festen „Pangasius Naturfilets“ zeichnen sich durch ihre sehr helle Farbe aus und lassen sich nicht nur in der Pfanne braten, sondern eignen sich auch besonders gut zum Grillen.



Fruchtig. Der „Orangen-Sahne Meerrettich“ von Schamel ist eine Kombination aus frisch geriebenem Kren, lockerer Sahne und saftigen Orangen. Er schmeckt angenehm fruchtig und passt mit seiner exotischen Note besonders gut zu hellem Fleisch sowie zu gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten. Erhältlich im wiederverschließbaren 135g-Glas.



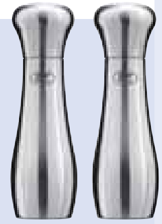
Zuckerreduziert. Beim „Heinz Kids“ Kinder-Ketchup wurde der Zuckergehalt derart reduziert, dass jetzt um 30% weniger Zucker als im klassischen „Heinz Tomato Ketchup“ enthalten ist. Wobei der milde Geschmack nach fruchtigen Tomaten selbstverständlich erhalten bleibt und weiterhin keinerlei Farb-, Konservierungs- oder Süßstoffe zum Einsatz kommen.



Cedar Plank. Outdoorchef hat die richtige Würze für Ihr Grillgut – und zwar in Form eines Brettes! Das Geschmacksveredelungsholz aus Zeder enthält eine Vielzahl an natürlichen Aromen und verleiht damit sowohl Fleisch und Geflügel, als auch Fisch und Gemüse einen frischen, rauchigen Geschmack und damit eine ganz besondere Note.



Edel gepfeffert. Die mit dem Designpreis „Red Dot“ ausgezeichneten Salz- und Pfeffermühlen aus Edelstahl von Weber sind mit einem hochwertigen Keramikmahlwerk ausgestattet, das individuelle Einstellungen von grob bis fein erlaubt. Dank der neuartigen „softcoat-Beschichtung“ sind die Designer-Stücke auch leicht zu reinigen und bleiben daher so schön wie eh und je. Erhältlich ist die Pfeffermühle in 30cm Höhe und ein Salz- & Pfeffermühlenset in 19cm Höhe.



Smoken á la Joe. Gefertigt aus 5 mm starkem Stahlrohr, alle Kanten und Anbauteile verschliffen, vor dem Lackieren sandgestrahlt, danach mit hitzebeständiger Markenfarbe lackiert und mit erstklassiger Ausstattung versehen. Diese und weitere Details zeichnen den „Joe’s Barbecue 16 Zoll Tradition“ Smoker aus, den es auf www.ama-grillclub.at nun exklusiv für GrillClub-Mitglieder zum Aktionspreis von € 829,– zu erwerben gibt.



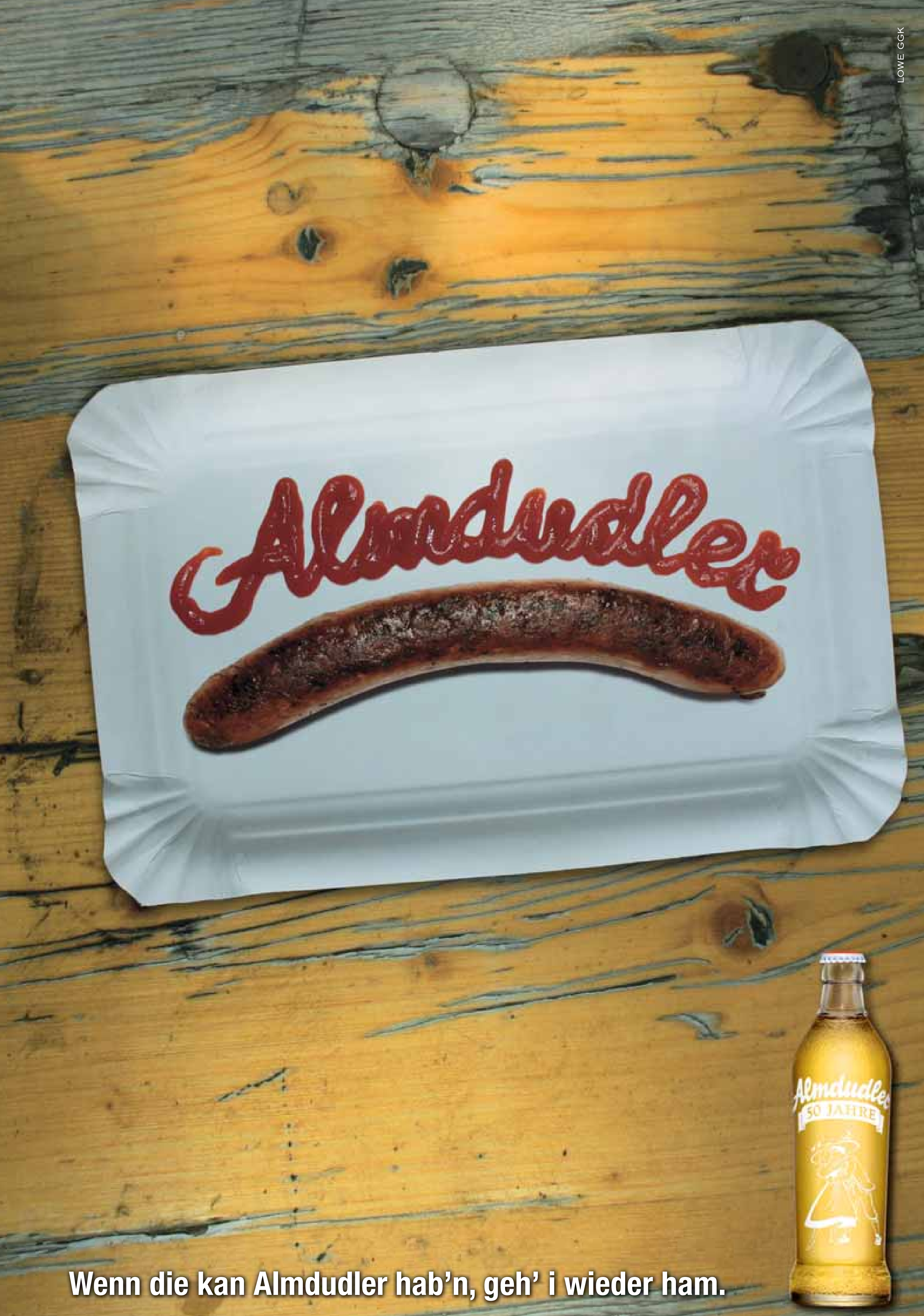
Smoking Wood. Für Grill-Club-Mitglieder gibt es bei www.barbecue-point.at Steven Raichlen's Wood Chips nun zum Aktionspreis von € 6,50 pro Packung, die ca. 1kg spezielle Holzstücke enthält. Erhältlich in vier verschiedenen Sorten mit jeweils eigenen Mischungen für Rind, Schwein, Geflügel, sowie Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse.



Heiß. Diese naturbelassenen, wachsgetränkten Anzünder aus Holzwolle eignen sich für Kamin, Lagerfeuer und Grill. Die Flamme verteilt sich dank festem Wachskern und leicht abstehender Holzwollspäne schnell über die Oberfläche und brennt mehrere Minuten lang. Und das ganz ohne Pigmente, Duftstoffe oder irgendwelche chemischen Brandbeschleuniger. Erhältlich bei Merkur.




Qualität · Herkunft · Kontrolle
Dreifach Kontrolliert.
Damit's einfach schmeckt.
Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA
Vertrauen ist gut. Doch dreifache Kontrolle ist besser. Deshalb setzen wir ein Zeichen für beste Qualität, geprüfte Herkunft und unabhängige Kontrollen von Schweinefleisch. Damit's einfach zart und saftig schmeckt. Ein Zeichen, auf das dreifach Verlass ist:
Das AMA-Gütesiegel.
FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT UND MITTELN DER AGRARMARKT AUSTRIA MARKETING GESMBH
www.ama.at


LOWE GGK
Almdudler
Almdudler
50 JAHRE
Wenn die kan Almdudler hab'n, geh' i wieder ham.